Тем, что эта книга дошла до Вас, мы обязаны в первую очередь библиотекарям, которые долгие годы бережно хранили её. Сотрудники Google оцифровали её в рамках проекта, цель которого – сделать книги со всего мира доступными через Интернет.

Эта книга находится в общественном достоянии. В общих чертах, юридически, книга передаётся в общественное достояние, когда истекает срок действия имущественных авторских прав на неё, а также если правообладатель сам передал её в общественное достояние или не заявил на неё авторских прав. Такие книги – это ключ к прошлому, к сокровищам нашей истории и культуры, и к знаниям, которые зачастую нигде больше не найдёшь.

В этой цифровой копии мы оставили без изменений все рукописные пометки, которые были в оригинальном издании. Пускай они будут напоминанием о всех тех руках, через которые прошла эта книга – автора, издателя, библиотекаря и предыдущих читателей – чтобы наконец попасть в Ваши.

Правила пользования
Мы гордимся нашим сотрудничеством с библиотеками, в рамках которого мы оцифровываем книги в общественном достоянии и делаем их доступными для всех. Эти книги принадлежат всему человечеству, а мы – лишь их хранители. Тем не менее, оцифровка книг и поддержка этого проекта стоят немало, и поэтому, чтобы и в дальнейшем предоставлять этот ресурс, мы предприняли некоторые меры, чтобы предотвратить коммерческое использование этих книг. Одна из них – это технические ограничения на автоматические запросы.

Мы также просим Вас:

- **Не использовать файлы в коммерческих целях.** Мы разработали программу Поиска по книгам Google для всех пользователей, поэтому, пожалуйста, используйте эти файлы только в личных, некоммерческих целях.
- **Не отправлять автоматические запросы.** Не отправляйте в систему Google автоматические запросы любого рода. Если Вам требуется доступ к большим объёмам текстов для исследований в области машинного перевода, оптического распознавания текста, или в других похожих целях, свяжитесь с нами. Для этих целей мы настоятельно рекомендуем использовать исключительно материалы в общественном достоянии.
- **Не удалять логотипы и другие атрибуты Google из файлов.** Изображения в каждом файле помечены логотипами Google для того, чтобы рассказать читателям о нашем проекте и помочь им найти дополнительные материалы. Не удаляйте их.
- **Соблюдать законы Вашей и других стран.** В конечном итоге, именно Вы несёте полную ответственность за Ваши действия – поэтому, пожалуйста, убедитесь, что Вы не нарушаете соответствующие законы Вашей или других стран. Имейте в виду, что даже если книга более не находится под защитой авторских прав в США, то это ещё совсем не значит, что её можно распространять в других странах. К сожалению, законодательство в сфере интеллектуальной собственности очень разнообразно, и не существует универсального способа определить, как разрешено использовать книгу в конкретной стране. Не рассчитывайте на то, что если книга появилась в поиске по книгам Google, то её можно использовать где и как угодно. Наказание за нарушение авторских прав может оказаться очень серьёзным.

О программе
Наша миссия – организовать информацию во всём мире и сделать её доступной и полезной для всех. Поиск по книгам Google помогает пользователям найти книги со всего света, а авторам и издателям – новых читателей. Чтобы произвести поиск по этой книге в полнотекстовом режиме, откройте страницу `http://books.google.com`.

Digitized by Google

на

жур-
р.

ь не
ь.

Digitized by Google

ЭКОНОМИЧЕСКОЕ НАСТАВЛЕНІЕ

ДВОРЯНАМЪ,

КРЕСТЬЯНАМЪ, ПОВАРАМЪ И ПОВАРИХАМЪ,

СОЧИНЕНА

Главной Провіантской Канцеляріи

159492.

ПРОКУРОРОМЪ

И

ВОЛЬНАГО ЭКОНОМИЧЕСКАГО ОБЩЕСТВА

ЧЛЕНОМЪ

СЕРГѢЕМЪ ДРУКОВЦОВЫМЪ.

ПЕЧАТАНА

ВТОРЫМЪ ТИСНЕНІЕМЪ.

1773 ГОДА.

Digitized by Google

Sm 5160 2. výt.

159492

Digitized by Google

КРАТКІЯ ЭКОНОМИЧЕСКІЯ ДО ДЕРЕВНИ СЛѢДУЮЩІЯ ЗАПИСКИ.

ВСякому Эконому должно знать примѣчаніе въ году обыкновенной погоды: Весною, Лѣтомъ и Осенью, когда сдѣлается вѣтеръ отъ Западу, то будутъ ненастные и дождливые дни продолжительные; съ Полудни, громъ и дождь и продолжается неболѣе двухъ часовъ; съ Востоку, ясная и сухая погода; съ Полуночи, великая стужа и граду ждать надлежитъ: Зимоюжъ отъ Западу, будетъ снѣгъ и оттепель; съ Полудни, ясная погода; съ Востоку ясные дни и умѣренная стужа; съ Полуночи, дѣлается мятель и стужа.

О РАЗДѢЛЕНІИ ЗЕМЛИ.

Во первыхъ помѣщикову землю надлежитъ вѣрно измѣрять, которую раздѣлить на четыре равныя части: первая

Digitized by Google

будетъ съ рожью, вторая съ яровымъ, третья подъ паръ, четвертая для выгону скота; и оную землю перемѣнять подъ выгонъ ежегодно другою по очереди, дабы въ короткое время вся земля чрезъ то удобрена навозомъ была, отъ чего невѣроятная прибыль быть можетъ и великой урожай хлѣбу; скотинажъ безъ всякой нужды безъ луговъ продовольствоваться можетъ однимъ полевымъ кормомъ, а та земля отъ лѣтней пастбы напитается плодоноснымъ сокомъ къ предбудущему году для посѣву. Сей непремѣнной способъ конечно употребить надлежитъ: каждое поле имѣть подъ рожь все унавоженное; десятину считать въ 80 саженъ длиннику, а поперешнику въ 40 саженъ; на каждую той мѣры десятину ржи высѣвать на худой землѣ должно по двѣ четверти, на средней полторы, на хорошей одну четверть; а яроваго хлѣба разныхъ родовъ смотря по землѣ. Каждое тягло мужъ съ женою должны на помѣщика сработать въ каждомъ полѣ по десятинѣ, сѣна скосить 120 пудъ; а достальную землю отдать всю имъ надлежитъ, естьли за тѣмъ останется; въ случаѣ же недостатка земли, помѣщику дѣлить землю съ крестьянами по поламъ; при томъ смотрѣть, чтобъ не менѣе крестьянину досталось земли мужу съ женою десятины въ полѣ а въ дву по

Digitized by Google

тому жъ, по вышеписанной препорціи 80 длиннику, а поперегъ 40. А естьли того недостанетъ крестьянамъ, то такія деревни должны быть на оброкѣ необходимо.

О СБЕРЕЖЕНІИ ЛУГОВЪ И СѢНА.

Какъ придетъ Весна, надлежитъ стараться, чтобъ скотъ въ луга не пускать, дабы первая трава въ рощеніи своемъ помѣшательства не имѣла, и чтобъ два раза косить было можно. Смотрѣть при томъ и то надлежитъ, чтобъ луга, кочками и кустьями зарости не могли; и для того въ Осень разчищать надлежитъ, а свиней ни подъ какимъ видомъ пускать въ луга не должно, развѣ когда оныя проволокою сквозь ноздри продеты будутъ, чрезъ что луговъ портить не станутъ.

О ПАШНѢ.

Подъ яровой хлѣбъ пахать Осенью, чтобъ земля чрезъ зиму прозябла, а подъ рожь пахать надлежитъ ранѣе, или гдѣ какъ климатъ позволитъ. Пахать лучше на валахъ плугомъ, а не сохою на лошади, 2 или 3 раза, чтобъ была гораздо мягка; чрезъ то будетъ плодоноснѣе. На горахъ пахать и дѣлать поло-

Digitized by Google

сы поперегъ горы, а вдоль горы не пахать за тѣмъ, что сокъ навозной будетъ стекать: лутче имѣть малую пашню удобренную, нежели большую безнавозную.

О СѢНОКОСѢ.

Сѣно старатися косить ранѣе, дабы сокъ и влажность изъ травы высохнуть не могли, при томъ поспѣшнымъ образомъ, хотябъ какъ луга довольны не были, въ три дни, а по крайней мѣрѣ въ семь дней. За лутчее нахожу косить съ вечера, и ежели ночь свѣтла, то и всю ночь и утро, пока роса есть, для того что сѣно будетъ обыденное; а другой день возить въ сараи, кои бы были крытые. И какъ скоро другая трава вырастетъ, то косить такимъ же образомъ, когда время позволитъ. Скирды и Стоги класть на подкладкахъ, а сверху крыть густо соломою, чтобъ ничего сѣну травы не было, и оное беречь отъ дождей такъ, какъ въ гумнахъ крышой хлѣбъ: тѣмъ сохранится третья часть сѣна.

О НАВОЗѢ.

Навозъ имѣть надлежитъ такимъ образомъ: на скотныхъ, конюшенныхъ

и

Digitized by Google

и овчарныхъ дворахъ сдѣлать ямы, въ которыя бы навозъ класть было можно; при томъ надлежитъ и то знать, когда навозъ лѣжитъ въ такомъ мѣстѣ, гдѣ вѣтеръ и дождь къ нему не приходятъ, оной уже испорченъ; ежелижъ навозъ лѣжитъ въ ямѣ на солнцѣ, тожъ силы не имѣетъ, понеже сокъ и влажность селитры высохнутъ, чрезъ что силу свою потеряетъ; и для того земля ни отъ чего такъ плодоносна не бываетъ, какъ отъ сочнаго и добраго навозу. Навозъ начинать возить не ранѣе Июля 1 го числа, поспѣшнымъ образомъ, раздѣля крестьянъ, двумъ частямъ возить, а третьей тотъ часъ запахивать; лутчая же возка навозу, ежели случатся ненастные дни, хотя и ранѣе, а на солнцѣ весьма неспособно, какъ и выше значитъ. Свиной и овечей навозъ отнюдь не возить, понеже гдѣ онъ на землю придетъ, никакое полевое зерно взойти не можетъ, что о томъ многіе разумные Экономы за подлинно утверждаютъ; и для того свиней и овецъ имѣть въ особливыхъ мѣстахъ, а навозъ ихъ класть въ огороды, а коровей навозъ возить на вспаханную землю, и послѣ тотъ часъ въ другой разъ распахивать, какъ выше значитъ, поспѣшнымъ образомъ. Всякой листъ Весною надлежитъ изъ рощей возить на скотной дворъ, а изъ него будетъ

Digitized by Google

детъ навозъ ; лошадиной же класть на огороды подъ всякой овощъ , а не въ поля , и для того лошадей должно имѣть особо.

О ЖНИТВѢ.

Хлѣбъ жать , а лутче косить , имѣя косы съ граблями , весьма поспѣшно , съ вечера , и ежели свѣтло , и всю ночь , пока роса есть , чтобъ не осыпался , и класть какъ снопамъ быть на землю , и не вязать , а послѣ полудни въ 4 часу , зачавъ съ перваго жнитва , вязать въ снопы , и не снашивая давать еще лѣжать день , а на третей день возить въ крытые сараи , или класть въ скирды счетомъ сноповъ съ вѣрною запискою , изъ котораго хлѣба дѣлать опыты ; и какъ можно хлѣбъ съ поля скорѣя убирать надлежитъ. Рожь на сипную а пшеницу на крупичетую муку , Осенью мыть въ рѣкѣ или прудѣ въ рѣшетахъ и сушить на солнцѣ : отъ того мука будетъ бѣлѣе и вкусомъ лутче.

О ПОСѢВѢ.

Всякой хлѣбъ надлежитъ сѣять сыромолотными сѣмянами , по тому что овинныя

Digitized by Google

овинныя сѣмена несколь плодоносны ; а надлежитъ сушить сѣмяна однимъ солнцемъ , при томъ примѣчать , чтобъ сѣмянной хлѣбъ чисто вывѣянъ былъ и подсѣянъ , а особливо льняное и конопляное сѣмя на овинѣ не сушить , для того что оныя сѣмена очень маслены , и тѣмъ ихъ вредитъ. Послѣ посѣву всякаго хлѣба , катками въ землю прижимать на лошадяхъ , и поливать соленою или навозною водою. Узнавать время сѣву такимъ - образомъ : сунуть голую руку въ закромъ въ сѣмена , и естьли онѣ горячи , то время пришло ихъ сѣять ; при томъ смотрѣть, чтобъ сѣвъ былъ въ тихую погоду безъ вѣтру. Можно рожъ смѣшать съ яровымъ хлѣбомъ пополамъ , и Весною сѣять яровой сожнемъ , а рожъ къ предбудущему году останется въ землѣ готовою за одною работою.

О МОЛОДЬБѢ.

Имѣть гумна крытыя , чтобъ всегда молодьбу производить было можно. Рожъ на муку сушить въ ригахъ также и на продажу , счотомъ на каждую ригу по 3000 сноповъ , или лошадьми кругъ столба молотить можно. Каждой снопъ надлежитъ прежде крѣпко ударить 3 раза объ стѣну , и тѣ сѣмена беречь

Digitized by Google

для посѣву: ибо оныя зерна будутъ однѣ спѣлыя выходить изъ колосу; а всево лучше для молотьбы имѣть каменныя риги съ печами и трубами, чтобъ скорѣе, сушить было можно и безопаснѣе имѣя печь голандскую съ отдушинами по среди риги, дабы воздухъ во всѣ углы равно доходить могъ.

О ПРОКОРМЛЕНІИ СКОТА И ПТИЦЪ И О СБЕРЕЖЕНІИ ШЕРСТИ.

Чрезъ всю Зиму и Весну всякой скотъ и лошадей довольствовать сѣчкою, колосомъ, ухвосьемъ и ухоботьемъ, обваривая оное горячею водою, и пересыпая отрубями и мукою, и для того имѣть желѣзной большой котелъ вмазанной въ печи; а сѣна давать по малому числу. Для скота имѣть разные теплые клѣвы каждому скоту, и смотрѣть, чтобъ оные были чисты, а навозъ каждой день вонъ въ яму выбрасывать, и при томъ отворять окошки, чтобъ воздухъ проходить могъ, а особливо Весною во время ясной погоды. Каждой день по утру курить мозжевельникомъ, кормъ давать сколько можно имъ съѣсть помалу, только чаще; чего ради имѣть хорошія колоды и привязывать каждую особливо, чтобъ одна другую повредить не могла; поить по три раза въ сушки, въ зимнее время

Digitized by Google

время грѣть воду, а студеною отнюдь не поить. Коровъ и овецъ гонять зимою въ хорошіе дни по дорогѣ, чтобъ онѣ необходимо имѣли моціонъ, а паче овецъ по ихъ теплой шерсти, чрезъ что онѣ минуютъ оспы. Хотя многіе люди разсуждаютъ, чтобъ овецъ меньше имѣть, будто оныя весьма безприбыльны, потому что онѣ содержутся на сѣнѣ. Правда когда худой экономъ не смотритъ, какъ имъ кормъ задаютъ, больше започнутъ, нежели съѣдятъ. то конечно прибыли мало; а когда здѣлать вкругъ сарая частыя хорошія решетки, а полъ, по которому въ сараѣ ходятъ, изъ частыхъ решотокъ, то будетъ великая прибыль, потому что калъ ихъ проходить будетъ сквозь решедки; тогда и шерсть ихъ будетъ мягче и чище: а для лутчева обшивать ихъ въ рогожи. Когдажъ придетъ время стричь, то есть Маія 1 и Октября 1, то надлежитъ сперва овецъ всѣхъ въ рѣкѣ или въ прудѣ вымыть, и пустить ихъ на лугъ, чтобъ шерсть обсохла, а послѣ какъ можно велѣть ихъ скорѣя стричь, чтобъ шерсть не замаралась, то будетъ шерсть самая лутчая, которая продается по 4 рубли пудъ; при томъ и то надлежитъ знать гдѣ ходятъ овцы и бараны смотрѣть чтобъ репейника не было, понеже шерсть отъ того портится и въ дурноту приходитъ. Въ кормъ замѣшанной класть

Digitized by Google

хотя въ недѣлю одинъ разъ соль необходимо надлежитъ; Весною же рогатой скотъ чесать желѣзными скреблицами и счетками, и при томъ мыть въ рѣкѣ: ибо грязь и плоть и линючая шерсть выйти можетъ; сіе для скота весьма здорово. Дойныхъ коровъ и овецъ надлежитъ необходимо по три раза доить въ сушки; изключая прибытокъ, оное весьма надобно, чтобъ въ нихъ кровь загуститься не могла; и для того лѣтомъ скотину прогонять на дворъ въ 10 часу, и держать до 4 часу по полудни въ клѣвахъ, а ночевать скотинѣ въ полѣ здоровѣе; тотъ годъ минуетъ скотъ падежа. Изъ шерстиже валять войлоки, и дѣлать сукна тонкіе изъ мытой, разбирая порознь бѣлую и черную. Птицъ же старыхъ лѣтомъ кормить не надлежитъ кромѣ молодыхъ, и тѣхъ кормить кашею и сыпать рубленую крапиву: оное ихъ лѣчитъ, а особливо индейскихъ цыплятъ; а племянныхъ старыхъ зимою кормить, обваривая мякину и осыпая отрубями или гущею, а чистаго хлѣба не давать; Осенью же въ морозы мелкой скотъ гонять на озими весьма нужно. Зимою свиней кормить племянныхъ, лошединымъ каломъ, осыпая немного отрубями; и коровъ по нуждѣ тѣмъ довольствовать можно; а тѣлятъ надлежитъ поить молодыхъ молокомъ однимъ неменѣе 6 недѣль, отъ того скотина

будетъ

Digitized by Google

будетъ крупна и здорова, а лутче поить до травы молокомъ однимъ всегда, не считая убышка.

О РАЗМНОЖЕНІИ СКОТА И ПТИЦЪ.

Когда скотина въ хорошемъ призрѣніи то оную легко размножить можно. Надлежитъ оную пасти порознь коровъ и овецъ. Для заводу имѣть на каждые 15 коровъ 1 го быка, а на 10 овецъ барана 1, которыхъ быковъ въ стада никогда не пускать, а когда коровѣ придетъ время, то оную для припуску запирать съ быкомъ; тѣляшъ же, какъ можно старатся, беречь до 5 лѣтъ отъ припуску. На кобылъ на каждыя 6 имѣть 1 жеребца, которыхъ тожъ въ поле съ кобылами не пускать; молодыхъ же кобылъ до 5 лѣтъ тожъ беречь отъ припуску. Птицы обыкновенно содержутся Зимою въ теплыхъ хлѣвахъ или избахъ, и когда сядутъ на яицы, то надлежитъ ихъ больше кормить, чтобъ онѣ горячѣя были, и безъ ущербу дѣтей высиживать могли; лѣтомъ же могутъ быть на загороженномъ пруду; при чемъ надлежитъ подрѣзывать крылья и пухъ щипать, чтобъ мошка ихъ не могла вредить, отъ чего онѣ и умираютъ. Скота имѣть столько, чтобъ всю землю въ одномъ полѣ унавозить было можно, а именно, щитая на

каждое

Digitized by Google

каждое тягло крестьянина въ барскомъ дому лошадь 1, коровъ 2, овецъ 5, кладенаго быка 1, свинью 1, гусей 2 пары, утокъ 1 пару, индѣекъ 1 пару, куръ рускихъ 3 пары. На вышеписанное число каждое тягло крестьянское сработать хлѣба и сѣна можетъ, кромѣ продажнаго, безъ всякой тягости. Все оное число разумѣется имѣть въ баярскомъ дому племянныхъ; на конюшенныхъ дворахъ имѣть козла, для того что отъ духу его лошади минуютъ хворобы; деготь и смола своимъ духомъ помогаютъ, и всякое куреніе ихъ пользуетъ:

О КОПАНІИ КАНАЛОВЪ ВМѢСТО ГОРОДЬБЫ, И О РАЗМНОЖЕНІИ ПРУДОВЪ.

Когда работы не будетъ, надлежитъ вмѣсто городьбы рыть прямые по шнуру каналы, а по бугру садить ивы и всякой лѣсъ, которой безъ корня расти можетъ; а въ третей годъ сучья можно будетъ рубить на потребу, которые прочнѣе, нежели ежегодная городьба; такъже и во всѣхъ поляхъ, гдѣ есть низкія и болотныя мѣста, оныя разчищивать въ пруды, хотябъ и не въ пристойныхъ мѣстахъ были; они могутъ слу-

Digitized by Google

служить для того, когда скотина въ полѣ, ближе напоить; можно разводить рыбы, или удобно мочить пенку, чтобъ праздно земли не было: гдѣ болоть нѣтъ, тамъ воздухъ чище и здоровѣе.

О САДАХЪ И ПЧЕЛАХЪ.

Сады разводить прилѣжнымъ образомъ, не жалѣя въ томъ убытка, нетокмо помѣщику но и каждому крестьянину, также и пчелъ; понеже въ томъ великой прибытокъ безо всякой работы временемъ бываетъ.

О ШКОЛАХЪ, РУКОДѢЛЬѢ И МАСТЕРСТВѢ.

Крестьянскихъ робятъ отъ 7 до 10 лѣтъ учить грамотѣ и писать, какъ мужескъ и женскъ полъ, чрезъ что оные придутъ въ познаніе Закона; а отъ 10 лѣтъ до 20 учить разнымъ художествамъ, какъ то, кузнечному, колесному, бочарному, овчирному, горшешному, коновальному, шерсть бить, войлоки валять, поршному, сапожному, и всему тому подобному, что крестьянину необходимо имѣть надлежитъ, дабы

Digitized by Google

бы ни одинъ безъ рукодѣлья не былъ; а особливо Зимою оные могутъ безъ тяжкой работы получить свои интересы, и въ томъ отъ нихъ не принимать никакова оправданія, и всевозможными силами къ тому ихъ принуждать и обучать надлежитъ помѣщикамъ.

О ПАДЕЖѢ, ХВОРОБѢ И ЛѢКАРСТВАХЪ.

Въ случаѣ падежа всякаго отнюдь кожъ не снимать, а зарывать съ кожею, возя въ лѣсъ, весьма глубоко, дабы собаки вырыть не могли, и не таскалибъ въ жила; и для того имѣть собакъ всегда на привязи, а лутче, когда ихъ нѣтъ вовсе, то отъ падежа безопаснѣе: гдѣ собакъ нѣтъ, тамъ и падежа нѣтъ. Разныя хворобы дѣлаются, которыхъ пространно описывать надобности не нахожу; пользу же для всѣхъ болѣзней изъясню: надлежитъ отлучить отъ здоровой, какъ скоро примѣчено будетъ, что которая скотина захвораетъ, и оную взять въ теплую избу, чтобъ она могла гораздо выпотѣть, не давая ей корму сутки двои, поить теплою водою, прежде вымывъ ротъ и горло конавальной щепкой, здѣлавъ полосканье такимъ образомъ, какъ и лошадямъ:

Digitized by Google

1. Штофъ вина и пива, полштофа уксусу, фунтъ поснаго масла, фунтъ соли: все оное вмѣстѣ взварить, мыть ротъ, и въ нутрь давать по стакану въ сутки, и по три стакана теплой сыворотки.

2. Взять сельдь и посыпать перцомъ, и тѣмъ кормить насильно; лѣтомъ давать селитру съ печенымъ хлѣбомъ.

3. Кинуть степную кровь какъ у лошади, или отрубить хвоста, чтобъ крови вышло 5 фунтовъ, а послѣ прижечь горячимъ желѣзомъ, чтобъ зажилъ хвостъ.

4. Сухова корму больной скотинѣ отнюдь не давать для того, что здѣлается у оной внутри великой жаръ и запоръ.

5. Отъ запору давать ревень или гумигутъ и сабуръ, александрійской листъ настоявъ въ теплой водѣ, толченой мелъ съ водою.

6. А отъ кроваваго поносу водка съ перцомъ.

7. Уксусу, меду сырова, каждаго по 6 фунтовъ, селитры, купороснаго масла по 3 золотника, сыворотки, разогрѣвъ давать чрезъ часъ по полуфунту.

О

Digitized by Google

О СѢЧЬКѢ.

Надлежитъ имѣть станки, въ чемъ рѣзать сѣчьку, зачиная отъ колоса соломы, а къ корню обыкновенно солома толще, и оная въ кормъ неспособна, употребляется же для постилки. Всякую солому надлежитъ для пищи скота употреблять въ сѣчку, или гонять кругъ столба, и мять лошадьми, будетъ на подобіе сѣчки; оное дѣлать на деревянномъ полу.

О КОРМѢ СКОТА И ПТИЦЪ НА УБОЙ.

Каждой скотинѣ или птицѣ надлежитъ имѣть особливое мѣсто столь велико, какъ ей лечь можно, дабы она моціону не имѣла, и поить въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ она стоитъ, кормить пареною рожью, осыпая немного гороховой мукой и нѣсколько посыпать солью, считая на каждую скотину ржи по одному четверику, а муки гороховой вполы, откормишь весьма довольно, поить же какъ можно чаще; а какъ скотина на кормъ придетъ, должно кровь пустить, чтобъ она жирнѣя была и мясо слаще, особливо для свиней оное весьма полезно; кормить можно также и печеным хлѣбомъ, на каждую скотину

издержать

Digitized by Google

издержать надлежитъ не болѣе, какъ по три хлѣба и фунтъ соли.

О ДАЧѢ КРЕСТЬЯНАМЪ НА ПЛЕМЯ.

Крестьянамъ давать на племя корову, овцу, свинью, гусей пару, индѣекъ паружъ, и чрезъ годъ съ каждаго тягла собирать: масла 20 фун: барана кладенаго, борова, въ которомъ бы вѣсу было 2 пуда, птицъ каждаго рода по 2, цыпляпъ по 10, яицъ куриныхъ по 50 въ годъ, или деньгами за все оное по 1 рублю съ тягла.

154981

О КЛАЖѢ БЫКОВЪ И БАРАНОВЪ.

Какъ можно стараться имѣть кладеныхъ быковъ для работы, а со временемъ оные и на убой способны быть могутъ; также и бараны, когда положены будутъ Осенью, то къ Веснѣ на убой жирны будутъ; тожъ борововъ и пѣпухъ, гусей, и селѣзней имѣть можно кладеныхъ.

О ТКАЧАХЪ.

Надлежитъ ткачамъ всѣхъ крестьянскихъ бабъ учить ткать широкіе

Digitized by Google

тонкіе холсты, пестредь и шерстяные кушаки и сукна тонкіе; для скорости имѣть самопряшки; чулки вязать нитные и шерстяные, холсты и пряжу бѣлить солнцемъ, поливая водою безъ лишней работы, и катать на каткѣ, а золой отнюдь не бѣлить, и въ печь не становить: прочнѣе будетъ къ носкѣ въ рубахъ крестьянамъ холстина, нежели пареная съ золою въ печи; а бываетъ и въ навозѣ держатъ.

О СТРОЕНІИ.

Всякое строеніе надлежитъ строить, конюшни и овчарные дворы хорошею отдѣлкою, чтобъ были окна съ затворами и двѣри, кровлижъ стараться крыть тесомъ или гонтомъ, а крестьянскіе дворы одинъ отъ другова разстояніемъ въ 30 ти саженяхъ; соломоюжъ никакого строенія крыть не надлежитъ для пожарнаго случая, печи дѣлать вездѣ съ трубами, лѣтомъ для варенія и печенія хлѣбовъ имѣть печи особливыя и ни подъ какимъ видомъ въ дворахъ не топить, для того что избы отъ жару изопрѣвъ, скоро пропадаютъ; льну въ избахъ не сушить, съ лучиною по дворамъ со огнемъ не ходить, а имѣть необходимо фонари и сальныя свѣчи; а всего лучше, гдѣ можно, стараться имѣть

Digitized by Google

имѣть строеніе все каменное, и для того дѣлать кирпичные заводы; имѣть на господскихъ хоромахъ колоколъ для сигналу, ходить на работу и въ случаѣ разбоя здѣлать крестьянамъ чрезъ звонъ сборъ, къ чему ихъ пробами и приучить надлежитъ, и всѣмъ имѣть рогатины также и часы хотя солнечные; для винныхъ людей имѣть тюрму; двѣ бани большихъ, мускую и женскую, которыя топить въ каждую суботу послѣ обѣда по очереди; а въ верьху имѣть коптильную. Крестьянамъ построить дворы каменные или деревянные, а съ нихъ собирать за каждой дворъ по 1 рублю на годъ, также и житные дворы строить помѣщиковы. Можно крестьянскія избы дѣлать изъ пильныхъ досокъ 5 ти и 6 ти дюймовъ, и оное прибыльнѣя какъ изъ бревенъ. Для старыхъ и увечныхъ имѣть 2 богадѣльни; садки, въ чемъ живую рыбу держать; каждую осень во всѣхъ дворахъ у печей трубы чистить; строить вѣтряныя мельницы; риги съ печами и трубами дѣлать; на скотныхъ дворахъ вырывать колодези весьма надобно во время падежа и пожара, къ сбереженію навоза скотскаго: ибо отъ дальнаго прогона для водопою теряютъ много навозу. Для больныхъ имѣть особые покои въ пристойномъ мѣстѣ.

Digitized by Google

О СОДЕРЖАНІИ МАГАЗЕЙНОВЪ И ЦЕЙХГАУЗОВЪ.

Всякой помѣщикъ долженъ въ деревнѣ запасной магазейнъ имѣть, въ которомъ содержать надлежитъ: блоки, воротыдля подъемовъ, ведра, ушаты, воронки, фонари, шайки для доенія коровъ, сохи, серпы, косы, топоры и всѣ пожарные инструменты; бороны, лапаты, буравы, долоты, ножи, ситы, рѣшеты, кадки, бочки, чаши, горшки, кувшины, корыты, заступы, кирки, ломы, телеги, дровни, гвозди, скобели, ухваты, вилы, желѣзные грабли, фуры, лапти, сковороды, рогожи, цыновки, мешки, вѣсы, мѣры, котлы, рукавицы коженыя, ножницы, иглы, бальшіе чаны, лѣстницы, земляные телѣжки, веревки. Оныя вещи надлежитъ имѣть для того, когда въ рабочую пору потребуетъ крестьянинъ, чтобъ не ѣздилъ для покупки, и не пронуская время въ работѣ ему здѣлать скорѣе помочь. Хлѣба въ запасѣ имѣть на 5 лѣтъ, а фуража на 2 года въ случаѣ недорода; всякаго разнаго сухаго лѣсу, драни, лубковъ, досокъ, для случившейся надобности, краски, сало, масло, смолу, деготь, кожи, соль, сельди, желѣза, клѣй, сѣру, порохъ, шорки, хомуты, колеса, стекла, замки, шерпуги, пилы; каждой

годъ

Digitized by Google

годѣ брать дикой камень на продажу, ежели городъ будетъ недалѣе 50 верстъ, гдѣ уповательно покупать будутъ на мосты, а изъ городу Зимою можно возить безъ платы въ деревню навозъ, или съ пивоварень дробъ и гущу, нежели порожнему ѣхать.

О поспѣшности въ работѣ и о прикащикѣ.

Всего наивяще смотрѣть надлежитъ, дабы лѣтомъ во время работы ни малой лѣности и дальнаго покою крестьянамъ происходить не могло, и чтобъ они кромѣ однихъ положенныхъ праздниковъ, коихъ весьма довольно, не освобождались отъ работы и не пировали; понеже лѣнивые крестьяне ни о чемъ больше не пекутся, какъ только узнать больше праздниковъ. Работу производить, начавъ съ вечера, ночью и по утру, а въ самое жаркое время отнюдь не работать: ибо какъ людямъ такъ и лошадямъ оное весьма вредно, а имянно, до 10 часу по полуночи производить лѣтомъ работу, а отъ 10 часу до 4 по полудни, то есть въ самой жаръ, имѣть свободу, и всякой скотъ и птицъ на жаръ не пускать, а держать въ клѣвахъ, какъ о томъ прежде сего помянуто, и необхо-

Digitized by Google

обходимо. Во время работы съ крестьянами старостѣ и прикащику съ великою прилѣжностїю обращаться надлежитъ, пока хлѣбъ весь съ поля убранъ будетъ какъ помещиковъ такъ и крестьянской; работужъ производитъ, раздѣля крестьянъ всѣхъ по поламъ, однихъ заставь работать господское, раздавъ работу по тяглам, а другихъ свою, а не давать имъ то на волю, какъ то есть въ худыхъ Экономїяхъ, что не смотрятъ за крестьянскою работою, когда они обращаются въ собственной своей работѣ: понеже отъ лѣности въ великую нищету приходятъ, а послѣ произносятъ на судьбу жалобу. Когда убранъ будетъ съ поля весь хлѣбъ, то староста и прикащикъ не имѣютъ ихъ больше къ работѣ принуждать, и должны дать имъ покой нѣсколько времени, а за труды ихъ, выбравъ свободной день, и собравъ всѣхъ, напоить и накормить изъ боярскаго коштy довольно. Въ Зиму смотрѣть художниковъ, что кто дѣлалъ для своей продажи, и не былибъ праздны, понеже отъ праздности крестьяне нетокмо въ болѣзнь приходятъ, но и умираютъ, спятъ довольно, ѣдятъ много, а не имѣютъ моцїону; доброму старостѣ и прикащику всегда того смотрѣть надлежитъ: ибо за хорошее смотрѣнїе должны получить

Digitized by Google

чить хорошую заплату, а за нерадѣніе и несмотрѣніе наказаніе. Они должны смотрѣть, чтобъ каждой крестьянинъ мужъ съ женою имѣлъ неменѣе лошадей работныхъ 2, быковъ кладеныхъ 2, коровъ 5, овецъ 10, свиней 2, гусей старыхъ 2 пары, куръ старыхъ 10; а кто пожелаетъ имѣть больше, дозволяется, а меньше вышеписаннаго положенія отнюдь не имѣть. Крестьянинъ не долженъ продавать постороннимъ хлѣбъ, скотъ и птицъ лишнихъ, не сказавъ своей деревнѣ; а когда купца нѣтъ, то долженъ купить помѣщикъ поволь-ною цѣною, развѣ помѣщикъ купить не захочетъ, тогда вольно продать постороннему; а кто безъ вѣдома продастъ или лѣнивъ будетъ, тѣхъ сажать въ тюрму и не давать хлѣба двои или трои сутки. Паче всего вражды, ссоръ и дракъ между собою отнюдь не имѣть подъ жестокимъ наказаніемъ, а жить всемъ согласно и единодушно безъ всякой зависти, во всякомъ дружелюбіи, одному другому во всемъ вспомоществовать, и другъ другу быть покорнымъ по закону божію; а кто въ томъ виновенъ явится или какимъ себя злодѣемъ окажетъ, тѣхъ штрафовать денежнымъ штрафомъ, и сверьхъ того чинить наказаніе не давать ни ѣсть ни пить; прикащикъ же не долженъ имѣть ни подъ какимъ видомъ присѣвокъ или пашню,

Digitized by Google

ню, кромѣ своего дохода положеннаго отъ помѣщика, а можетъ держать скотъ на барскомъ корму, сколько ему позволено будетъ, а лутче содержать прикащика деньгами. Крестьянъ въ чужую деревню въ батраки и пастухи не пускать и въ свою не принимать; вдовъ и дѣвокъ на выводъ не давать подъ жестокимъ наказаніемъ, понеже отъ того крестьяне въ нищету приходятъ, всѣ свои пожитки выдаютъ въ приданые, и тѣмъ богатятся чужія деревни; въ своей деревнѣ между собою кумовства не имѣть за тѣмъ чтобъ было можно жениться; крестьянъ старыхъ и хворыхъ мужеска и женска полу по миру не пущать, а опредѣлять ихъ въ домовую богадѣльню, которыхъ кормить и поить боярскимъ коштомъ. Прикащикъ долженъ имѣть годовой ежедневной журналъ, что когда дѣлано, и за чемъ когда работы не было. Лѣтомъ въ ненасные дни можно дѣлать кирпичь. На барскомъ дворѣ каждую ночь имѣть по 3 человѣка караульщиковъ съ рогатинами. Естьлижъ паче чаянія случится недородъ хлѣба или дороговизна, долженъ всякой прикащикъ у крестьянъ весь хлѣбъ собственной ихъ заарестовать, и продавать имъ запретить, дабы они въ самую крайнюю нужду могли тѣмъ себя пропитать, чрезъ что можно ихъ удержать въ случаѣ самой крайней нужды

отъ

Digitized by Google

отъ разброду. Впрочемъ и то доброму прикащику и старостѣ наблюдать должно, и ежегодно приготовлять надлежитъ къ довольствію и прибыли своего помѣщика, а именно: яблоки, груши, дули, сливы, вишни, смородину, малину, барбарисъ, крыжевникъ, клубнику, чернику, клюкву, брусницу, землянику, орѣховъ, рябину, черемуху, селдерей, петрушки, пастернаку, бобовъ, картофелю, репы, моркови, хрену, зелѣнаго гороху, ретки, тыквы, арбузовъ, дыней, капусты, агурцовъ, свеклы, луку, чесноку, разныхъ салатъ, артишоковъ, и всякихъ травъ, мяты, шалфею, полыни, безилики, маріамъ, спаржи, грибовъ, груздей и рыжиковъ, сосновыя шишки, можжевеловыя ягоды, и всякое тому подобное, которое смотря по времяни въ погребахъ свѣжія хранить, а прочее сушить, солить и разными способами дѣлать ко употребленію хорошими; а ягоды и всякіе фрукты водкою наливать, дабы ничто произращенное отъ бога данное намъ въ пищу втуне по нашей лѣности пропасть не могло. Естьлижъ въ чемъ потребной надобности въ дому состоять не будетъ, то все оное можно будетъ продать или бѣднымъ отдать, а хотя и крестьянамъ своимъ, весьма полезно. Не менѣежъ и то знать надлежитъ, какимъ образомъ изъ всякаго хлѣба и ягодъ

Digitized by Google

горячее вино прибыльнѣе высиживать въ кубы должно, дабы изъ четверти хлѣба по крайней мѣрѣ семь ведръ добраго вина выпши могло; въ томъ предосторожности значутъ тѣ: всякаго хлѣба зерны должны быть сыромолотные обращаемы въ солодъ, которой смоловъ мелко и положа въ чанъ налить горячею водою, спустить сусло въ другой чанъ и промыть тотъ солодъ горячею водою раза три, и собирать все то въ одинъ чанъ, куда положить дрожжей на каждую четверть солоду по ведру, закрыть плотно, чтобъ духъ не выходилъ, квасить до тѣхъ поръ, пока пѣна вверхъ идетъ, а какъ скоро начнетъ упадать, тотъ часъ надлежитъ разливъ въ кубы двоить. Въ томъ имѣть надлежитъ великую осторожность: вино бываетъ невыходно отъ того, когда не докиснетъ или перекиснетъ, четверть часа разницы дѣлаетъ 3 ведра убытку въ выходѣ вина. Узнавать же сіе такимъ образомъ: высоту чана внутри раздѣли на равныя мелкія части, и тѣмъ примѣтить, какъ придетъ брага винная въ полную силу; при томъ смотрѣть, чтобъ работные люди сусла не пили и страты не было; почасту надлежитъ кубы и трубы чистить, отъ того вино будетъ чисто и безъ всякаго запаху; а дрожжи разводить сусломъ, сколько возметъ изъ бочки дрожжей, столько же положить дол-

Digitized by Google

должно въ дрожжи сусла, будетъ безпереводно; однимъ словомъ сказать, изъ всякой кислоты заквашенное дрожжами вино быть можетъ, естьли взять какія нибудь ягоды и налить водою и положить дрожжей, и какъ крѣпко закиснетъ, оной морсъ двоить чрезъ кубъ будетъ вино; хмѣлю же не класть; а барду и всякую гущу употреблять должно рогатому скоту и птицамъ. А на водку вино двоить изъ всякаго яроваго солоду, будетъ на подобіе вейновой. Рожъ и хмѣль всякому спирту служатъ во вредъ; и для того употреблять не надлежитъ. браги сдѣлай столько, чтобъ кубъ наполнить безостатку потому когда брага останется до того времяни какъ кубъ свободнымъ будетъ, то уже оная перекиснувъ и свою силу потеряетъ; надлежитъ одну за другою сочтя время разводить.

О СКОТНИЦѢ.

Скотницѣ надлежитъ весьма прилѣжной быть и смотрѣть, чтобъ всякой скотъ и птицы въ призрѣніи были, коровъ привязывать каждую въ стойло, и обмывая шишьки теплою водою, а Зимою мазать шишьки теплымъ деревяннымъ масломъ, чтобъ не мерзли и не шрескались, отъ того коровы худы быва-

Digitized by Google

бываютъ и мало молока даютъ ; доить же надлежитъ въ деревянныя большія шайки или ведра , чтобъ корова не разбила ; а для скопу масла имѣть кадки деревянныя , и смотрѣть , чтобъ корова всегда на чистомъ мѣстѣ стояла , а навозъ изъ подъ нее вонъ вычищать ; въ судкижъ всегда доить по 3 раза, масла збирать по пуду нетопленаго , а топленаго по 30 фунтовъ. Ей надлежитъ умѣть хорошіе сыры дѣлать такимъ образомъ : взявъ желудокъ молодаго теленка и вычистя осолить его круто , налить соленою сывороткою , чтобъ закисъ и солелъ недѣлю , а по томъ какъ скоро подоитъ корову , то взять тотъ желудокъ и помѣшать то молоко положа соли , которое вдругъ сядетъ , а по томъ положить въ трепицу то молоко , и завязать , отжать шуго и наложить въ формы и подъгнетъ тяжелой , чтобъ сыворотка вышла ; и какъ сухъ будетъ , то взять и положить въ помянутую сыворотку на 7 дней , а по томъ вынуть изъ сыворотки , высушить на вѣтру , чтобъ солнца не было ; оные сыры дѣлаютъ Весною въ Маиѣ ; а сыворотку , которая выдетъ , разлить въ чаши и поставить на солнце , то много изъ оной выгонитъ смятаною масла , которое ложкою собрать ; а оставшую изъ того сыворотку можно класть когда расходяютъ

хлѣбы,

Digitized by Google

хлѣбы, оныя будутъ бѣлѣе и вкуснѣе, и такъ ничего пропадать напрасно не можетъ. А ежели кто пожелаетъ, чтобъ сыры были желтыя, и другаго вкусу на подобіе пармазана, то надобно въ парное молоко положить шафрану, чтобъ гораздо пожелтѣло, а послѣ заквашивать и дѣлать такимъ же образомъ, какъ выше показано безъ всякой отмѣны. Когда хочешь хлѣбы печь или другое что изъ теста, а желаніе имѣешь, чтобъ въ пору было вынуто изъ печи, то возми отъ того теста и здѣлай круглой шарикъ, и положи въ воду въ хрустальной стаканъ, какъ скоро по садишь въ печь: и какъ тесто поспѣвать будетъ въ печи, то оной шарикъ подъиматься станетъ, и какъ совсѣмъ подъимется вверхъ, то и въ печи оное тесто поспѣло.

О ДѢЛАНІИ РАЗНЫХЪ ВОДОКЪ.

Когда желаешь имѣть хлѣбную водку хорошую, то надобно употребить на то яровой хлѣбъ, на примѣръ, ячмень, овесъ, гречю, горохъ, пшеницу, просу, кромѣ ржи и хмѣлю, которое никогда на вино употребляемо быть не должно. Всякой яровой хлѣбъ одинъ отъ другаго особую имѣетъ свою силу и разной вкусъ.

Возми

Digitized by Google

Возми изъ яроваго хлѣба высиженнаго вина, перегони прежде оное чрезъ можжевеловыя ягоды, какую бы ты водку дѣлать ни желалъ, полагая на каждое ведро вина по $\frac{1}{4}$ фунта ягодъ; по томъ возми оной спиртъ, положи опять въ кубъ, чтобъ было спирту полкуба, добавь кубъ мяснымъ бульономъ по желанію говяжьимъ или бараньимъ; когдаже онаго класть не пожелаешь, можешь дополнить молокомъ или сывороткой; когдажъ и то сочтешь за убытокъ, дополни винограднаго вина, дрожжами или водою передвой, будетъ водка, которую разлей въ штофы, чтобъ было спирту $\frac{3}{4}$ штофа, а четвертую долей сыропомъ и водою здѣланною изъ спеціи. Къ двоенію водки принадлежатъ разныя вещи, корица, гвоздика, заря, кардамонъ, мушкатной орѣхъ, полынь, мушкатной цвѣтъ, инбирь, калганъ, бадьянъ, шминъ, анисъ, миндаль, ирь, цитронная и померанцовая корка, ландышъ, селдерея, ангеликъ, персикъ, кофій, сосновыя шишки, можжевеловыя ягоды и муравьиное гнѣздо.

О ДѢЛАНІИ ИЗЪ РАЗНЫХЪ СПЕЦІЙ ВОДЫ.

Возми по желанію, напримѣръ шмину или анису, истолки, налей горячею водою,

Digitized by Google

водою, закрой крѣпко, чтобъ духъ не выходилъ; по томъ положи въ кубъ, налей водою, двой такъ, какъ водку, пока въ оной водѣ вкусъ будетъ; и какъ станетъ пахнуть погономъ, отъ-ими скорей; по томъ сію выдвоенную воду вторично, прибавя свѣжей той же спеціи, передвой такимъ же образомъ. А ежели пожелаешъ къ лутчему, то и въ третей разъ передвоить должно, будетъ вода имѣть силы въ себѣ больше такъ, что естьли оной воды положить чарку въ штофъ предписаннаго спирту, довольно будетъ желаемаго запаху; такъ и съ прочими спеціями поступать должно. По тому въ каждой штофъ положи винограднаго вина, называемаго сектъ кенаріи по 1 му лоту на штофъ.

О ДѢЛАНІИ САХАРНАГО СЫРОПА ПО ПРЕПОРЦІИ.

Возми сахару 4 фунта, исколки, воды штофъ налей, и вари столько, пока грязь снимешъ прочь, вылей сыропъ простудя въ штофѣ, дай стоять мѣсяцъ, чтобъ досталной илъ отпасть могъ; тогда уже оной сыропъ совокупляй съ спиртомъ, полагай 4 ю часть противъ спирта на штофъ.

Digitized by Google

О дѣланіи французской водки.

Возми дрожжей винограднаго вина, налей кубъ, двой; по томъ вторично оное перепусти чрезъ кубъ, будетъ Французская водка самая лутчая, называемая каньякъ.

Прочаяжъ дѣлается такимъ образомъ: всякія гнилыя фрукты и ягоды на то потребны, яблоки, груши, сливы, изюмъ, чернослівъ, винныя ягоды, каринка, словомъ сказать всѣ, чтобъ ни случилось, клади въ бочку, налей водою, положи ренскихъ дрожжей, а когда оныхъ нѣтъ, простыхъ пивныхъ, двой чрезъ кубъ три раза, будетъ водка Французская. Когда жъ оную еще передвоить одинъ разъ, и смѣшать съ желаемою изъ спеціи водою, также и съ сыропомъ по препорціи предписанной, будетъ водка вейновая.

Желающему употреблять водку, здоровѣе по обѣдѣ, нежели до обѣда, не болѣе въ сутки лѣтомъ трехъ лотовъ; а зимою водка больше дѣлаетъ холоду, нежели чаемаго тепла. И для того безъ дальной нужды никому употреблять не надлежитъ; а въ случаѣ колики, испорченія желудка, рѣзу въ животѣ, въ дорогѣ по неимѣнію другихъ лѣкарствъ водка можетъ пользу подать.

Digitized by Google

дать. А часто употребляющимъ водку, въ случаѣ крайней ихъ надобности, не столь имъ полезна по привычкѣ желудка бываетъ, а особливо сухой комплексіи людямъ пить совѣту подать не можно.

СЧОТЪ.

Сколько изъ покупнаго вина водки быть должно, и по чему штофъ вообще каждаго сорту по одному изъ предписанной спеціи обходишься будетъ.

Ведро вина	-	-	3 рубли,
Изъ онаго, спирту быть должно 4 штофа.			
На двоеніе дровъ или уголья на ведро	-	-	5 коп:
Воды изъ спеціи по сложности разныхъ цѣнъ съ сидкою оной на каждой штофъ	-	-	15 -
Сахару на штофъ 1 фунтъ	-		20 -
Стекляной штофъ	-	-	10 -
Пробка	-	-	1 -
Сургучъ, пузырь, на обвязку стеклець	-	-	1 -

Изъ четырехъ штофовъ съ прибавкою сыропа, а изъ спеціи воды, будетъ 5 штофовъ водки, каждой цѣною по 1 рублю разныхъ сортовъ обходишься будетъ.

Digitized by Google

детъ. Должно оную употреблять чрезъ годъ, вкусомъ лутче будетъ.

Полезныя бываютъ водки слѣдующія къ сохраненію здоровья.

Зарная, Калганная, Ангеликовая, Ировая, Цытварная, Анисовая, Тминная, Персиковая, Сосновая, Полынная, Можжевелевая, Рябинная и Муравейная; а прочія спеціи хотя вкусомъ и пріятнѣе бываютъ, однакожъ несколь полезны.

О НАЛИВНЫХЪ ВИНАХЪ.

Возми изюму бѣлаго цареградскаго, на примѣръ пудъ, истолки оной въ иготи, по томъ положи въ бочку анталовую, налей бѣлымъ французскимъ молодымъ виномъ, положи въ бочку дрожжей венгерскаго вина, поставь оное вино въ погребъ на годъ, или лутче зарыть въ землю такъ глубоко, чтобъ морозъ не досталъ, и какъ постоитъ годъ, разлей въ бутылки, будетъ *Венгерское* вино.

Возми молодаго французскаго вина, на примѣръ бутылку, такова, которое бы было бѣло, положи въ оную бутылку чайную ложку порошку называемаго *кри-*

Digitized by Google

кримарѣ тартари, и лотъ сахару бѣлаго кенарскаго, закупари крѣпко и завяжи, а по томъ засмоли и дай стоять годъ въ обыкновенномъ винномъ погребѣ, будетъ *Шампанское*. Когдажъ желаешь, чтобъ скорей было ко употребленію гонново, положи зженыхъ квасцовъ столовую ложку.

Возми винныхъ ягодъ фунтъ, истолки оныя въ игопи, налей аракомъ, или французской водки штофъ; положа все въ бутыль, закупаривъ поставить на солнце на мѣсяцъ, и какъ сокъ спиртомъ вытянетъ, слей и разведи бѣлымъ французскимъ виномъ, прибавь по желанію сахару, будетъ вино крѣпкое; и чемъ болѣе стоять станетъ, тѣмъ будетъ отъ времяни до времяни лутче. Для дороги сіе винъ весьма потребно, потому что оное никогда испортиться не можетъ. Тожъ въ дорогѣ полезно слѣдующее.

Возми венгерскаго — — 2
Реинвеину — — — 2
Шампанскаго — — 2
Пива аглинскаго — — 2
Араку — — — — 2
Меду варенаго крѣпкаго 4
} бутылки

Лимоновъ свѣжихъ 10
Сахару 5 фунтовъ

Все оное смѣщай вмѣстѣ будетъ Лимонаго сиропъ.

Digitized by Google

Возми цолпива ведро, меду ведро, уксусу штофъ, инбирю 3 лота, калгану 1 лотъ, перцу 3 лота, сырова меду 3 фунта: все оное положи вмѣстѣ и вари часъ, по томъ сними котелъ съ огня, и положа во оной 2 штофа водки руской или французской, будетъ Збишень.

О РАТАФІИ.

Возми свѣжихъ вишенъ, и косточки изъ нихъ исполки, налей все французскою водкою, положи еще корицы и дай стоять мѣсяцъ, разливай въ штофы, положи въ каждой по ¼ фунту сахару.

О ПИВѢ.

Возми ячменю самаго хорошего 2½ четверти, вывей оной чисто, обрости въ солодъ исподоволь, чтобъ не перегорѣлъ, и высуши ростки, обей все съ онаго лапашами, просей или вывей чисто, смели мелко, положи въ чанъ, налей теплою водою такъ, чтобъ весло свободно въ чану ходило, держи оное 12 часовъ, по томъ переложивъ въ спустникъ, наливай уже варомъ горячею водою, возми хмѣлю добраго 10 фунтовъ, налей оной горячею водою, держи 12 часовъ, по томъ спусти сусло, положи въ котелъ и вари съ хмѣлемъ три часа, пока хмѣль весь

Digitized by Google

весь поспонешь, вынь сусло въ чанъ, и мѣшай какъ можно чаще, и какъ простынетъ здѣлай приговолокъ такимъ образомъ: отъими сусла ушатъ и простуди, чтобъ было такъ, какъ парное молоко, положи хорошихъ дрожжей ¼ шпофа, и какъ скоро закиснетъ, то оной приголовокъ положа въ сусло покрой крѣпко, и какъ станетъ подыматься хмѣль въ верьхъ, то каждыя полчаса мѣшать веслами и продолжать оное досуткокъ, потомъ хмѣль весь сыми рештомъ невыжимая изъ онаго дрожжей, и какъ простынетъ пиво и опадетъ дрожжа въ низъ, сливай въ бочки, какъ можно чище, по томъ положи на каждую оксовую бочку по 1 фунту сырова хмѣлю и шпофъ французской водки, 3 фунта бѣлой пашоки, закупори бочку и замажъ глиною, поставь въ ледъ, будетъ на подобіе Аглинскаго. При томъ и то знать надлежитъ, чтобъ котелъ былъ мѣдной. Пива должно быть двѣ оксовыя бочки.

Возми сухихъ яблокъ пудъ, изрѣжь оныя мелко ножемъ, положи въ кадку, налей варомъ горячей воды, чтобъ было оной 10 ведръ и дай стоять трои сутки, по томъ сцеди оной морсъ въ котелъ и вари часъ, послѣ слей въ оксовую бочку, куда положи французской водки шпофъ; на яблоки еще налей

Digitized by Google

водыжъ горячей, и дай стоять трои сушки, и какъ послѣднюю силу вытянитъ морса, то оное такимъ же образомъ вари, и слей въ тоежъ бочку; сахару распусти въ сыропъ 10 фунтовъ и подожги оной сыропъ на огнѣ, чтобъ былъ немного красенъ, опусти оной въ бочку, и положи бѣлыхъ ренсковыхъ дрожжей, посыпавъ въ ледъ, будетъ вино называемое *Сидоръ* а изъ свѣжихъ яблокъ сокъ варить не надлежитъ.

Возми поморанцовъ сухихъ или сырыхъ по желанію, [и ежели сырые, то изрѣжъ каждой на 4 части и подсуши на солнцѣ или въ печи не много,] налей французскою водкою, чтобъ всѣ потонули гораздо, и дай стоять въ водкѣ 7 дней, по томъ по желанію разводи краснымъ или бѣлымъ французскимъ виномъ, будетъ вино *Бишефъ*, которой никогда окисать и плеснѣвить не будетъ, и можно продолжать оной такимъ образомъ: вынуть одну бутылку и положить свѣжева вина на мѣсто оной, стать можетъ малое число на долгое время.

О МЕДѢ.

Возми кадку бѣлаго меду, положи въ котелъ; тоюже кадкою налей воды, и

Digitized by Google

и будетъ сколько меду столько воды ; дай кипѣть часъ , влей въ кадку изъ котла , простудя положи дрожжей , и какъ закиснетъ влей водки французской или руской $\frac{1}{4}$ той кадки , въ чемъ медъ былъ ; по томъ возми хмѣлю , мѣрою насыпать шужъ кадку , и вари въ водѣ тойже мѣры до того времяни , пока хмѣль весь потонетъ ; влей въ тотъ квашеной медъ совсѣмъ воду съ хмѣлемъ , и дай еще киснуть сутки трои , и какъ медъ потеряетъ всю свою сласть , тогда возми еще свѣжева меду толикоежъ число и воды столькожъ , и вари пока вода вся выкипитъ, а останется столько меду , сколько положилъ , простудя и подсласти свой медъ , и какъ здѣлается великой шумъ, станетъ снона киснуть , тогда сливать въ бочку , на которой должны быть хорошія желѣзныя обручи съ двойнымъ дномъ , и поставить въ ледъ ; будетъ чрезъ годъ называемой *Лилецъ*.

О ДѢЛАНІИ КВАСОВЪ КРАСНЫХЪ И БѢЛЫХЪ.

Красной квасъ дѣлать ; возми по желанію одну мѣру арженаго свѣжева мелкаго солоду , такуюжъ мѣру яшнаго солоду , перемѣшай вмѣстѣ въ чану весломъ , по томъ облей варомъ , чтобъ

Digitized by Google

солодъ смокъ, дай стоять часъ положи немного соли, мѣшай часъ, весломъ для того, чтобъ сусло не промэгло, разведи горячею водою такъ, чтобъ весло свободно въ чану ходить могло, все оное переложи въ спустникъ, наливай горячею водою, дай стоять часъ, спусти сусло въ чанъ, и какъ простынетъ и будетъ теплотою, какъ парное молоко, положи въ сусло хорошихъ свѣжихъ дрожжей три столовыхъ ложки, и свѣжей мяты, закрой чанъ крѣпко; и какъ покажется бѣлая пѣна, тогда мѣшай чаще; не давать много перекисать; сливай въ бочку, положа еще довольно нѣмецкой мяты, поставь въ ледъ.

Бѣлой квасъ или называемыя кислыя шти дѣлать такимъ образомъ: возми по желанію мѣру яшнаго свѣжаго солоду, еще такуюжъ мѣру ржанаго солоду,

крупичетой, пшеничной
аржаной сипной,
грешневой свѣжей муки
} на при: } по 1 му четверику.

все оное въ чану смѣшай вмѣстѣ, облей варомъ горячей воды, разбивай комья весломъ три часа, а въ прочемъ поступи во всемъ такъ, какъ о дѣланіи краснаго квасу предписано.

Digitized by Google

О КОФІИ И ЧАЮ.

Въ Россіи предъ недавнымъ временемъ кофій и чай никто употреблять не хотѣлъ; а нынѣ ко оному столь много привыкли даже, что и пахотные крестьяне будучи въ разнощикахъ, вкусъ находить начали. Не могу я сіе утвердить, вредно ли оно или полезно? но то одно только сказать могу, многіе безо всякой осторожности чай употребляютъ такимъ образомъ: возмутъ чай, нальютъ горячею водою, пьютъ, не разсуждая ни мало, что всѣмъ уже извѣстно, что чайной листъ собираютъ руками въ теплое время, скатываютъ и просушиваютъ, по томъ набиваютъ, разсыпаютъ на фунты, а на конецъ разнощики пачкаютъ потными руками безо всякой осторожности и чистоты, а иногда изъ нихъ бываютъ нѣкоторые одержимы разными болѣзнями. Мнѣ видѣть случилось и то, что послѣ питья чаю у здороваго человѣка вдругъ заболѣло горло; лѣкарь сіе назвалъ простудою. Правда, что бываетъ то и другое. Но естьли кто охотникъ пить чай, тотъ долженъ конечно прежде пыль съ чаю сполоскать, и по томъ употреблять полезнѣе больнымъ, а нездоровымъ. Чай должно держать въ такомъ мѣстѣ, чтобъ другаго запаху ни какого не было, по тому что онъ всякой запахъ въ себя

Digitized by Google

принимаетъ, и тѣмъ хорошей портится; и продавать оной надлежитъ въ особыхъ лавкахъ.

Равно же и кофїй: прежде надлежитъ сырой налить горячею водою, и до тѣхъ поръ оной мыть, мѣшая ложкой, пока вода чиста будетъ, раза два или три, выбравъ гнилыя зерна, просуша, жечь по обыкновенїю, смолоть въ мельницѣ, а послѣ истолочь мѣлко въ игопи: несравненно прибыльнѣе будетъ, и вкусъ въ ономъ гораздо лутче.

Всякъ безспорно сказать можетъ, что послѣ сна по утру человѣкъ требуетъ питья; на то способовъ довольно полезныхъ, кромѣ чаю и кофїи, сыскать можно. На примѣръ, возми воды отварной, простуди; [вымой прежде ротъ и зубы полосканьемъ, которое дѣлается такимъ образомъ: возми канфоры 1 золотникъ, селитры 2, барбарисной воды стаканъ, розовой воды стаканъ, каришневой воды стаканъ, ренскаго уксусу стаканъ, лимоннаго соку стаканъ; все оное смѣшай вмѣстѣ; и когда каждой день ротъ полоскать станешь симъ, то зубной болѣзни и цынги не будетъ;] по томъ пей отварной воды столько, сколько желаешь, и послѣ сѣшь кусокъ хлѣба съ солью, а нѣжныя люди могутъ рюмку реинвеину съ бѣлымъ хлѣбомъ употребить.

Digitized by Google

бить, и при томъ сыръ и пахтанное масло. Конечно сказать могу, едваль сіе не лутче чаю и кофіи отъ дурнаго воздуха и въ сырую погоду помощію служить можетъ; и кто больше станетъ употреблять холоднаго, нежели теплаго; тотъ никогда простуды знать не будетъ. Теплые покои дѣлаютъ больше вреда, нежели холодные.

Всякой экономъ до такой малости смотрѣніемъ своимъ доходить долженъ, дабы ничто въ его домѣ напрасно безъ присмотру тратиться не могло, и всякая вещь имѣла бы свое мѣсто. Бочки, кадки имѣть съ желѣзными обручами, чтобъ во время лѣтнее разсыпаться не могли: а деревянныя обручи больше денегъ изведутъ, нежели здѣлать на одинъ разъ желѣзныя, а при томъ и лѣсу напрасная трата. Агарки свѣчь восковыя и сальныя должно збирать, такжде и съ подсвѣшниковъ оплывь, а по собраніи въ годъ будетъ конечно довольное число такъ, что 5 часть изъ тѣхъ бездѣлокъ господинъ на расходъ свой промѣнявъ или отдѣлавъ изъ того вновь, имѣть можетъ; а особливо съ кухни какъ сала отъ обрѣзковъ и остатковъ съ посуды обыкновенно бываетъ довольно, вываренiемъ горячею водою собирать должно: ибо хотя сіе

кажется

кажется малостію, однакожъ пропо-даетъ напрасно, а изъ того сварить мож-но мыла, или Зимою, по крайней мѣрѣ мазать колесы.

Кладовыя палаты, гдѣ хранятся деньги и вещи, дѣлать должно такъ, чтобъ огонь повредить а воръ украсть не могъ, не жалѣя въ томъ капитала: на примѣръ, положа обыкновенной фун-даментъ, обить оной въ округъ съ на-ружи и внутри сваями, дабы воръ чрезъ одну ночь подъ фундаментъ подрыться не могъ, а на тотъ фундаментъ здѣ-лать изъ желѣза на подобіе птичной клѣ-тки палату такъ велику, какой быть должно, обдѣлать оную съ наружи и изъ нутри кирпичемъ или камнемъ, оста-вя окошки, и двѣри по своему желанію; по своду покрыть плитой или желѣзомъ безъ решетикъ.

НРАВОУЧЕНІЕ ЖИЗНИ ДОБРАГО КРЕСТЬЯНИНА И РУКОДѢЛЬ-НИКА.

Каждой день необходимо всякой доброй крестьянинъ долженъ по утру вставать Зимою и лѣтомъ въ 4 часу ополуно-чи, обшться, одѣться, умываться, го-лову вычесать, отдать богу долгъ, принесши молитву; по томъ осмотрѣть свою скотину и птицъ накормить, клѣ-

вы

вы вычистить, коровъ выдоить; послѣ того дѣлать разную по времяни надлежащую работу до 10 часу, а по томъ обѣдать, а въ 12 часу поить всякой скотъ и птицъ, и доить коровъ; а здѣлавъ то, взять раздыхъ лѣтомъ до 4 часу по полудни; по томъ надлежитъ умыться и ужинать, а въ пятомъ начать производить съ поспѣшеніемъ надлежащую работу до 10 часу по полудни; послѣ того должно убрать съ поля скошину и птицъ, коровъ выдоить; а въ ночь лѣтомъ корму не давать; здѣлавъ оное, отблагодаря бога, спокойно можетъ спать. Зимоюжъ производить работу такимъ же образомъ съ раздѣленіемъ тѣмъ; обѣдать въ 12 часу, ужинать въ 9 часу по полудни, по холодному времяни; кромѣ 12 часу, весь день производить работу: въ суботу по полудни итти въ баню, гдѣ обрѣзывать ногти у рукъ и у ногъ, а въ воскресеніе, торжественные праздники кромѣ пустыхъ крестьянскихъ, должны быть въ церквѣ, слушать божественную литургію, въ бѣлыхъ рубашкахъ и во всякомъ опрятствѣ. Доброй хозяинъ долженъ стараться имѣть чистыя хорошія постели изъ перья, дабы отъ скота имѣть различіе; въ своемъ покоѣ въ дому истреблять всякую гадину, которая родится единственно отъ нечистоты, также и отъ духу всякой той пищи, которую

Digitized by Google

которую мы употребляемъ, и для того по обѣдѣ и ужинѣ надлежитъ тотъ часъ хлѣбъ и прочіе сѣстные припасы выносить вонъ въ нежилое мѣсто, избу тотъ часъ вымести. Всякая крестьянка должна умѣть хлѣбы печь, добрые дѣлать квасы, хорошія стряпать разныя кушанья; въ саду хозяйка должна имѣть фрукты и овощи всякіе, яблоки, груши, вишни, сливы, малину, смородину, рябину, черемху, капусту, огурцы, лукъ, чеснокъ, хренъ, репку, брюкву, репу, морковь, горохъ, бобы, пастернакъ, петрушку, грибы, всякія ягоды, картофель, и тѣмъ можетъ чрезъ всю зиму хорошо себя довольствовать и различить себя отъ скотской пищи. Въ лѣтнее время дѣлать сыры молошные, пахтанное масло, ибо способно употреблять во время работы лѣтомъ, по неимѣнію случая варить пищу отъ поспѣшности въ работѣ. Каждой человѣкъ, которой ежечасно упражняется въ работѣ, всегда здоровъ и бодръ, а которой спитъ довольно, ѣстъ много, тотъ ежечасно болѣзни себя подвергаетъ; при томъ то вѣдать надлежитъ, лѣтомъ меньше ѣсть а чаще пить, а зимою больше ѣсть а меньше пить, то никакой болѣзни знать не будетъ; чрезъ силу не пей и неѣшь, и спать не ложись, когда нехочешь. Каждой крестьянинъ долженъ имѣть у себя 2 лошади, 2 вола, 5 коровъ, 10 овецъ,

Digitized by Google

2 свиньи, гусей старыхъ 2 пары, куръ старыхъ 10; а кто будетъ имѣть болѣе, то заслужитъ больше себѣ похвалы, и тѣмъ докажетъ доброе свое хозяйство и домоводство; долженъ имѣть посуду ценинную, блюды, тарелки, ножи, вилки, оловянныя ложки, солонки, стаканы, скатерти полотенцы, шкафы или поставцы, малинькое зерколо, деревянные стулья, жестяные шандалы свѣчи сальные, желѣзные половники и ковшики. А кто всего вышеписаннаго въ домѣ своемъ имѣть не будетъ, таковыхъ отдавать другому въ батраки безъ заплаты, которой будетъ за нево платить всякую подать и землею ево владѣть, а ево лѣнивца будетъ имѣть работникомъ, пока онъ заслужитъ хорошую похвалу; и для того всякой крестьянинъ дѣтей своихъ долженъ въ пристойномъ страхѣ содержать, ни до какой праздности не допускать, и всегда принуждать къ работѣ, дабы онъ въ томъ взялъ привычку, и смотря отца своего на неусыпныя труды, себя къ тому приучать могъ: праздность человѣка приводитъ въ воровство и разбой, отъ чего послѣ навѣки долженъ будетъ пропасть душею и тѣломъ. А дабы каждой праздно во младости не былъ, то долженъ онъ отдать его какому нибудь художеству или рукодѣлью учиться, отъ чего всегда интересъ свой получить можетъ;

Digitized by Google

а наивящей пункть учить грамотѣ и писать, чрезь что познаетъ законъ и страхъ божій, и тѣмъ можетъ назваться истиннымъ человѣкомъ и различить себя отъ скота. Въ случаѣ же недорода хлѣба никакой доброй крестьянинъ льстясь на барыши хлѣбъ продавать не станетъ: ибо иначе при крайней нуждѣ нетокмо на деньги другому, но и самому за великія ссуду достать будетъ неможно, отъ чего принужденнымъ себя найдетъ, оставя свой домъ, скитаясь странствовать и безъ призрѣнія жизнь свою окончить; въ такомъ случаѣ долженъ онъ безъ утайки о своемъ хлѣбѣ объявить своему прикащику, которой сыскавъ къ тому разные способы, къ продовольствію ихъ употреблять будетъ, и тѣмъ сохранится можетъ цѣлое ихъ жилище безъ всякого раззоренія и убытка.

ПРИМѢЧАНІЕ:

Въ деревнѣ въ домѣ самаго лѣниваго крестьянина бываютъ причины ниже слѣдующія:

1. Съ двора навозъ течетъ.
2. Мало дровъ заготовлено.
3. Изба холодна и неконопачена.

Digitized by Google

4. Зимою лаптей и веревокъ не наготовлено.
5. Изба и сарай отъ дождя каплютъ.
6. Колодъ, яслей и решотокъ нѣтъ для корму скота.
7. Столъ немытъ, а изба не чиста.
8. Тараканы и сверчки въ избѣ.
9. Ножи, борона и сошники тупы.
10. Коса, серпъ и топоръ худы.
11. Мало рубахъ и одинъ кафтанъ.
12. Лошадямъ, скоту и птицамъ неводъ.
13. На дворѣ своего колодезя нѣтъ.
14. Въ погребѣ льду нѣтъ.
15. Лѣтомъ телегъ, а зимой саней нѣтъ.
16. Лошадь съ садномъ, а седла нѣтъ.
17. На полосѣ хлѣбъ хуже всѣхъ.
18. Навозъ долго незапаханъ.
19. Хлѣбъ убираетъ позднѣя всѣхъ.
20. Лѣтомъ избу топитъ, а не варитъ ничего.
21. Худые и сырые хлѣбы печетъ.
22. Ранѣе всѣхъ ѣстъ,
23. А долѣе всѣхъ спитъ.

Digitized by Google

24. Квасу въ домѣ нѣтъ.

25. Здоровой по миру ходитъ и милостыни проситъ.

Всякому помѣщику должно имѣть на пашнѣ деревни въ одномъ мѣстѣ для того, чтобъ всю экономію могъ видѣть, а прочія имѣть на оброкѣ по разсмотрѣнію своихъ дачь и всякихъ угодьевъ. Ежелижъ помѣщикъ по случаю не можетъ самъ своей экономіи видѣть за отлучкою, то отдавъ всю землю и всякія угодьи крестьянамъ, пользу себѣ получитъ симъ положеніемъ полезнѣе, нежели заочно содержать прикащика или старосту.

Съ каждаго тягла, то есть съ мужа съ женою, получать должно.

1.) По перьвому зимнему пути.

Сѣна луговаго зеленаго кипами 50 пудъ

Ржи или муки чистой - 2 четверти

Овса или ячменю - - 4 — —

Крупъ, конопель, картофелю по - - - 1 четверику

Масла пахтаннаго соленаго коровья 20 фу.

Масла конопляного - - 1 штофъ

Сукна

Digitized by Google

Сукна сѣраго - - - 2 аршина
Холста льнянаго - - 5 —
Холста посконнаго - - 5 —
Свинаго мяса - - - ½ пуда
Утокъ живыхъ - - - 1 пару

2.) По послѣднему зимнему пути.

Индейскихъ куръ живыхъ - 1 пару
Рускихъ куръ - - - 3 —
Яицъ - - - - - 20
Творогу - - - - 10 фу.
Смятаны - - - - 5 —

3.) Весною полсажени дровъ водою, гдѣ можно.

4.) Іюля къ 1 му числу.

Кладенаго барана - - - 1 го
Яицъ - - - - - 30
Гусей - - - - - 1 пару
Цыплятъ рускихъ - - 5 —

И ежели довольно земли, луговъ и лѣсовъ такъ, чтобъ не менѣе было на каждое тягло въ полѣ 3 хъ десятинъ мужу съ женою, що за все

Digitized by Google

вышеписанное въ состоянiи заплатить будетъ каждое тягло безъ тягости въ годъ помѣщику десять рублевъ: а гдѣ земли менѣе, то по сему разчисленiю съ тягла брать оброкъ. Лѣтомъ и Осенью крестьянъ отъ работы отлучать не надлежитъ нетокмо съ подводами, ниже пѣшихъ, что худые экономы часто дѣлаютъ.

Конецъ желанiямъ нашимъ ненасытнымъ въ свѣтѣ и главной пунктъ *деньги*. Не тотъ богатъ, кто ихъ имѣетъ много и еще желаетъ; и не тотъ убогъ, кто ихъ имѣетъ мало, не скорбитъ о томъ и не жалѣетъ: а богатъ славенъ и честенъ тотъ, кто можетъ по пропорцiи своего состоянiя безъ долгу вѣкъ жить; и честь свою тѣмъ хранить, и быть судьбою, довольнымъ роскоши презирать, скупость въ домъ не пускать. Совѣтую всякому жителю сего свѣта, оставлять отъ годоваго своего дохода покрайней мѣрѣ пятую часть денегъ, для нечаянныхъ приключенiй, на примѣръ въ случаѣ недорода хлѣба въ прокормленiи крестьянъ, въ падежѣ скота, и пожара; при томъ сдѣлать разоренному вспомоществованiе, увѣчному подаянiе, больному на исцѣленiе, попу и доктору за труды, и на погребенiе бѣднаго своего трупа, дабы оставшимъ тягости не нанести преселенiемъ своимъ

имѣ въ вѣчное жилище, и не оставитъ отъ обидимыхъ слезъ о себѣ вопіющихъ на небо. Сохраняя все то, укрѣпитъ Богъ чадъ его, и спокойно ждетъ конца жизни.

Препорція содержанія дому отъ 3000 рублевъ дохоДу въ годъ, сколько имѣть дворовыхъ людей и какихъ чиновъ.

Въ домѣ первой человѣкъ камердинеръ 1, помошникъ его 1; поваръ 1 ученикъ его 1; кучеръ 1, форрейторъ 1; лакѣевъ 2; истопникъ и работникъ 1; женщинъ имѣть въ верху 1, бѣлую прачку 1, работную 1; каретъ 2, лошадей 4: и того въ домѣ мущинъ 9, женщинъ 3.

ДОЛЖНОСТЬ ВЫШЕПИСАННЫХЪ ЛЮДЕЙ.

1. Камердинеръ долженъ быть во первыхъ человѣкъ трезвой и доброй, благоразумной, вѣжливой, опрятной, и всѣ домовыя должности знающей, дабы каждаго въ неисправности могъ поправить. безъ позволенія его изъ дому никто ни куда отлучаться не можетъ; онъ имѣетъ у себя годовыя приходныя и расходныя книги; наблюдаетъ во всемъ

Digitized by Google

экономію: ибо онъ долженъ собою всему дому всякія благопристойности оказывать, дабы смотря каждой на добрые его поступки, отъ него себѣ заимствовать могъ; однимъ словомъ сказать, весь домъ отъ добраго его смотрѣнія зависитъ, и честь господину его приноситъ. Онъ не долженъ дѣлать никакихъ подлыхъ поступокъ, дабы чрезъ то имѣлъ себѣ отъ всего дому должное почтеніе. Всемъ уже извѣстно, что ни отъ чего такъ человѣкъ въ презрѣніе не приходитъ, какъ отъ пьянства и худыхъ поступокъ. Долженъ по утру каждой день видѣть господина своего; наблюдаетъ во всемъ дому всякую чистоту, имѣетъ реэстръ и число блюдъ обыкновеннаго стола, и для нечаянно пріѣжжихъ гостей долженъ прибавить безъ докладу, на каждыя двѣ персоны по одному блюду, смотря персону, для кого что приготовить. Онъ смотритъ за всѣми людьми, учитъ и поправляетъ и воздерживаетъ отъ всякаго подлаго поступка, вкореняетъ вѣжливость и опрятство и всякую въ нихъ чистоту; во всемъ дому ни какова табаку и скверныхъ словъ терпѣть не долженъ, и отъ того отвращаетъ: ибо оное почитаютъ за прихоть и родъ пьянства. Камердинеръ по утру весьма долженъ рано встать, вычистить господское платье и обувь, чай приготовить и дожидаться у дверей, какъ

Digitized by Google

какъ проснется его господинъ. Долженъ умѣть брить, кровь пускать, волосы стричь и убирать. Онъ для себя имѣетъ особую камору въ господскихъ покояхъ; имѣетъ у себя на рукахъ все платье, столовой приборъ и бѣлье; питейной погребъ, фарфоровую и хрустальную посуду, столы, стулья, шандалы, свѣчи, бутылки, рюмки и чарки, ножи, вилки и ложки, и весь столовой сервисъ въ чистотѣ содержитъ. Долженъ ежедневно съ дневальнымъ лакѣемъ накрывать столъ и собирать, а послѣ обѣда варить кофь и разносить. Во время стола стоитъ за стуломъ у господина своего; безъотлучно бываетъ въ господскихъ покояхъ. Всякое бѣлье, кромѣ постели и женскаго платья; принимаетъ и отдаетъ онъ прачкѣ; долженъ имѣть для поклажъ разные хорошіе шкафы, и всегда, безотлучно бываетъ въ покояхъ съ своимъ помощникомъ.

2. Поваръ долженъ быть человѣкъ искусной и чистоплотной, дабы изъ его рукъ безъ размышленія всякую пищу употреблять было можно. Онъ имѣетъ быть хорошей экономъ, изъ малаго дѣлаетъ хорошее, и тѣмъ доказываетъ свое искусство и разумъ; имѣетъ у себя одного ученика, содержитъ посуду во всякой чистотѣ. Онъ можетъ весь погребъ и годовые припасы имѣть на сво-

Digitized by Google

ихъ рукахъ во всякой чистотѣ. Хлѣбы печь бѣлые и людскіе, такожъ и квасы дѣлать, полпива, меда варить, мяса и рыбу солить, его должность, такожде коптить и провѣшивать.

3. Кучеръ и форрейтеръ должны каждой день лошадей и кареты чистить; конской весь приборъ содержать въ порядкѣ; лошадей кормить чаще только по малу, поить по три раза въ сутки; конюшню и сарай ежедневно мести; лошадей чистить всегда изъ конюшни выводя вонъ, дабы волосъ ихъ въ сѣно не попалъ.

4. Необходимо должны въ домѣ всѣ люди взяты быть изъ поваровъ, и каждой день быть убраны и напудрены, въ башмакахъ: въ обѣдѣ и ужинѣ всѣмъ быть у стола. Лакеижъ между собою имѣютъ очередь, дневальнымъ быть по сутькамъ, которой долженъ всѣ покои вымести, соръ, пыль и поутины на печахъ и панеляхъ обмести щеткою, окончины протереть, и безъ того другой не долженъ его смѣнить, пока онъ все то исправитъ; и какъ смѣняться, должны сказать камердинеру, нѣтъ ли чего поврежденнаго или разбитаго. Сѣрыхъ кафтановъ и нагольныхъ шубъ никому не имѣть; у каждаго должна быть постеля и одѣяло, пара плашья и епанча; а

Зимою

Digitized by Google

Зимою могутъ подъ камзоломъ носить фуфайки байковыя для тепла ; три рубашки. Желательнобъ, естьли бы всѣ умѣли грамотѣ , партесъ пѣть и на музыкѣ играть. Жалованья давать на каждаго человѣка не менѣе 5 ру: въ годъ , дабы оныя всемъ были довольны , а за тѣмъ наказывать за вину , молитвою и постомъ безъ тѣлеснаго увѣчья и кровопролитія , тѣмъ однимъ будетъ наказанъ несчадно : одна милость безъ наказанія быть не можетъ , по закону божію.

5. Истопникъ Зимою долженъ печи топить и смотрѣть , чтобъ трубы были чисты ; дрова пилить , воду носить. А лѣтомъ дворъ мететъ и всякую работу работаетъ , у рогатокъ караулъ содержитъ :

6. Въ верьху женщина должна содержать спальню во всякой чистотѣ, постелю и камоды, понеже въ спальнѣ никто кромѣ ея ходить не долженъ ; она все бѣлье отдаетъ прачкѣ для мытья и принимаетъ обратно счетомъ , дѣлаетъ разные уборы , варитъ канфекты , убирать женскіе волосы.

7. бѣлая прачка должна умѣть чисто мыть , крахмалить , бѣлить , всякое платье шпопарить и починивать ; лѣ-

Digitized by Google

шомъ на солнцѣ сушить, а Зимою мыть въ сыворотцѣ, на каткѣ катать всякое бѣлье шить и гладить.

8. Работная должна на людей на всѣхъ и на верьховую женщину рубашки шить и мыть, въ покояхъ полы мыть же когда господъ дома нѣтъ, и не менѣе въ недѣлю одного раза, птицъ въ садкахъ кормить и поить; всю оную работу отправлять безо всякой лѣности.

9. Никакой пьяница и воръ во дворѣ терпимъ быть не можетъ, и какъ можно стараться ево изъ числа дворовыхъ людей исключить, какъ бы онъ надобенъ ни былъ: ибо отъ того великое поношеніе и раззореніе господинъ его терпѣть долженъ: какъ уже извѣстно, что отъ пьянства всякая бѣда произойти можетъ, пожаръ, воровство, убивство, однимъ словомъ сказать, всему злу корень.

Digitized by Google

КРАТКІЯ ПОВАРЕННЫЯ ЗАПИСКИ.

Во перьвыхъ надлежитъ смотрѣть, чтобъ котлы, кострюли и крыжки были луженые и вся посуда чистая, столы, лавки мясныя, стулья, приспешныя доски, бѣло вымыты.

О ДѢЛАНІИ БУЛЬЕНОВЪ.

Неодинакіе бульены для наливанія кушанья: бываютъ бѣлой и красной изъ дичины и говядины. Къ красному кладутся коренья, рѣпа, красная свекла, морковь, нѣмецкой перецъ, гвоздика, калганъ; въ бѣлой, рускія куры, шѣлятина, баранина, петрушка, пастарнакъ, селдерея, мушкатной цвѣтъ, инбирь.

Когда хочешь дѣлать какой бульенъ, то возми желаемаго мяса ранѣе за день намочи въ водѣ рѣчной, дабы кровь изъ мяса вышла; по томъ изруби оное мелко, съ костьми положи съ кореньями въ котелъ вмѣстѣ подъ крышку, вари пока весь питательной сокъ вываришь: сливъ оной, можно и въ другой разъ налить водою и тожъ варить, пока всѣ достальныя частицы питательнаго соку изъ мяса выдутъ; сними сало прочь, процеди бульенъ сквозь байковой мѣшокъ,

Digitized by Google

мѣшокъ, отъ чего вся нечистота останется въ мѣшкѣ: будетъ *бульенъ* готовъ для наливанія желаемаго кушанья.

О дѣланіи фаршей.

Изо всякаго скотскаго и птичьяго мяса дѣлаются фарши. Возми по желанію безъ костей, изруби оное мяса сѣчкою мелко, намочи бѣлаго хлѣба въ молокѣ или въ какомъ нибудь бульенѣ, положи во оной свѣжихъ яицъ и смѣшай все вмѣстѣ, прибавь зелени, мушкатнаго цвѣту или иныхъ какихъ спецїевъ по своему желанію, тогда будетъ Фаршъ готовъ.

О супахъ.

1. Раковой: возми голубей или молодыхъ рускихъ куръ, положи въ кастрюль, у раковъ отними черепъ, начини оной тѣлятымъ или куринымъ фаршемъ, шѣйки, ножки и клѣшни исполки въ игопи, положи въ особую кастрюлю, налей бульеномъ бѣлымъ, и вари часъ, по томъ процеди оное въ первую кастрюль, и вари еще пока поспѣетъ.

Digitized by Google

2. Возми рябчиковъ [или тетерки] и вяшчины, искроши безъ жиру, исполки чичевицы мелко, луку поджарь съ калачомъ въ маслѣ, положи все оное въ кастрюль, налей говяжьимъ бульеномъ, вари немного, заквась краснымъ уксусомъ.

3. Теперева большова начини говяжьимъ фаршемъ, съ лукомъ обжарь въ печи на сковородѣ, положи въ кастрюль миндалю сладкаго, фисташей, чернаго лимоннаго соку рюмку, налей краснымъ бульеномъ, и вари.

4. Двѣ ушки, шампиньоновъ, нѣмецкаго луку поджарь въ галанскомъ маслѣ, положи въ кастрюль, налей бѣлымъ бульеномъ, прибавь немного бѣлаго лимоннаго соку и мушкатнаго арѣшку, вари.

5. Съ каплуна отними кожу, налей яицами, положи въ кастрюль, разведи бѣлымъ бульеномъ, прибавь стаканъ сливокъ молошныхъ, вари; а по томъ подсуши хлѣба французскаго ломтями и положи въ супъ, когда несши на столъ.

6. Цыплята, цвѣтной капусты, лукъ поджарь въ галанскомъ маслѣ, свѣжіе лимоны, налей бѣлымъ куринымъ буль-

Digitized by Google

бульеномъ, вари; а послѣ подпяни супъ яишными желтками.

7. Утку, рѣпы, зеленой петрушки и куринова фаршу положи въ кастрюль, налей бѣлымъ бульеномъ, вари.

8. баранины молодой, селдерей положи въ кастрюль, налей бѣлымъ бульеномъ, вари, посыпь мушкатнымъ цвѣтомъ.

9. Почки говяжьи, пастернаку налей бульеномъ и вари.

10. Двѣ курицы начини тертымъ французскимъ хлѣбомъ и съ яицами, положи въ кастрюль, прибавь темьяну и стаканъ молошныхъ сливокъ, налей бѣлымъ бульеномъ, вари, а послѣ положи зеленой петрушки, подпяни желтками яишными, немного мушкатнаго цвѣту.

11. Грудину тѣлячью или баранью изрубя поджарь въ голанскомъ маслѣ, турецкіе бобы положи въ кастрюль, налей бѣлымъ бульеномъ куринымъ, вари, подсуши бѣлаго хлѣба, подпяни желтками яишными.

12. Цыплятъ начини петрушкою зеленою съ колачемъ тертымъ, смѣшай сырыя

Digitized by Google

сырыя яица, положи въ кастрюль, налей бѣлымъ бульономъ куринымъ и вари, а послѣ положи свѣжей лимонъ изрѣзавъ и выбравъ сѣмена вонъ.

13. Куропатокъ, шпинашу сладкаго мяса, немного смятаны, положи въ кастрюль, налей бѣлымъ бульономъ, вари, заквась послѣ свѣжимъ лимоннымъ сокомъ.

14. Голубей положи въ кастрюль, налей бѣлымъ бульономъ, вари; прибавь перловыхъ круповъ, мушкатнаго цвѣту, осыпь сверху шершымъ сыромъ пормазаномъ.

15. Говядины большую часть положи въ котелъ, налей краснымъ бульономъ, ветчины накроши безъ жиру, нѣмецкаго луку и перцу, вари; потомъ вынь говядину во особливую кастрюлю и положи анчофишу, голанскаго масла, лавроваго листу, сваря въ ономъ положи на блюдо, осыпь галанскимъ сыромъ, а въ супъ подсуши хлѣба.

16. Потроха гусиныя, ушиныя, куриныя, индѣйскія или рускія, тожъ и отъ дичи, лукъ, пастернакъ и другія коренья положи въ кастрюль, налей водою, вари; а послѣ изъ фарша побро-

сай

Digitized by Google

сай въ самой варъ здѣланныхъ кашышковъ съ перцомъ.

17. Курицу, пшена сарочинскаго, петрушки, селдерей, налей водою, въ кастрюлѣ свари, послѣ положи лимонъ свѣжей или лимоннаго соку, нѣмецкаго перцу.

18. Полпива 1 штофъ положи въ кастрюлю, молока полштофа, 10 яицъ сырыхъ разбей лошкою, смѣшай гораздо оное все вмѣстѣ, вари, поджарь въ чухонскомъ маслѣ сухарей бѣлыхъ, положи въ супъ.

19. Курицу положи въ кастрюль, налей водою, вари; и какъ поспѣетъ, тогда можешь по желанію своему прибавить въ оной супъ крупъ яшныхъ.

20. Шти: возми капусты или приспойной шравы салашной, говядины, вяпчины, горсть овсяной муки, луку, налей бѣлымъ бульеномъ, вари; послѣ подожги немного муки въ чухонскомъ маслѣ, опусти во шти, подшяни яицами.

Всѣ супы и соусы варишь должно наливая бульеномъ; шокмо смотрѣть чтобъ на оныхъ сала сверьху не было,

Digitized by Google

а снимать прочь ложкою или грецкою губкою.

О СОУСАХЪ.

1. Перепелки съ миндалемъ и съ фисташами, черной лимонной сокъ, наливаются краснымъ бульономъ.

2. Дикія утки съ мозгомъ изъ костей говяжьихъ обжариваются въ галанскомъ маслѣ съ лукомъ, съ капорсами, съ краснымъ бульономъ, сверхъ осыплются зеленью и сухимъ калачомъ.

3. Голова телячья съ картофелемъ, стаканъ молошныхъ сливокъ, съ бѣлымъ бульономъ и свѣжимъ лимономъ подтягивается одними яишными желками.

4. Четверть телятины съ чиненными раками и фаршемъ съ чернымъ лимоннымъ сокомъ, телятина нашпигуется ветчиною, съ краснымъ бульономъ, осыплется мушкатнымъ орѣшкомъ.

5. Заяцъ съ нѣмецкою рѣпою, съ куриными желтками, поджечь сахару, стаканъ краснаго вина, налить краснымъ бульономъ.

6. Ряпцы съ миндалемъ крошенымъ, рюмка бѣлаго ренскаго вина, обжарить

Digitized by Google

ломтями калача въ нѣмецкомъ маслѣ, 2 золотника сахару, налить бѣлымъ бульономъ.

7. Тетеревъ большой и двѣ куропатки начинятся сладкимъ мясомъ или мозгами, обжариваются въ нѣмецкомъ маслѣ, и съ грушами или черносливомъ, съ краснымъ бульономъ.

8. Кулики съ рѣпою поджариваются въ нѣмецкомъ маслѣ, стаканъ бѣлаго вина, молошныхъ сливокъ, корицы, съ бѣлымъ бульономъ.

9. Баранина молодая съ грибами, съ брюквою крощеною, черной сокъ лимонной, баранина обжарится въ маслѣ, съ краснымъ бульономъ.

10. Карбонатъ тѣлячей или бараней возми ребра, опусти мясо съ кости, избей ножемъ, поджарь посыпавъ калачемъ тертымъ, помазавъ прежде мясо яицомъ, напарь изрубя счевелю въ нѣмецкомъ маслѣ или въ бѣломъ бульенѣ, обложи ребра, сверхъ убери вареными яицами.

11. Языкъ говяжей свѣжей съ чернымъ лимоннымъ сокомъ, съ капорсами или оливками, съ лукомъ, ложка краснаго уксусу и рюмка краснаго вина, съ краснымъ бульономъ.

12.

Digitized by Google

12. Каплунъ: возми яблокъ и свари въ красномъ винѣ, налей бѣлымъ бульономъ.

13. Ушка: сними съ нее кожу, кости выбери, начини фаршемъ и зашей положи капорсовъ и оливокъ, съ краснымъ бульономъ, осыпь сверхъ тертымъ калачемъ и зеленью.

14. Сладкое мясо: налей бѣлымъ бульономъ и вари; а какъ поспѣетъ положи стаканъ свѣжей смятаны.

15. Яблоки и груши варятся въ бѣломъ или красномъ ренскомъ винѣ, и съ корицею и съ гвоздикой и съ сахаромъ, а въ соусъ подбить яишныхъ желтковъ.

16. баранью или телячью печонку нашпигуй ветчиною, обжарь въ маслѣ, вари въ красномъ бульенѣ съ шпинатомъ.

17. Гусь обжарится съ бѣлыми грибами, или съ груздями и рыжиками, съ лукомъ, налей изъ дичи бульономъ.

18. Кулики: налей бѣлаго бульену, разотри вареныхъ яицъ куриныхъ желтки, и прибавь, естьли желаешь, шафрану.

Digitized by Google

19. Говядины часть налей краснымъ бульономъ, положи лавроваго листу, нѣмецкаго перцу, гвоздики, вари, пока бульонъ весь выкипитъ, и останется малое число соусу, тогда вынь вонъ на горячее блюдо, и соусомъ облей сквозь сито, прибавя чернаго лимоннаго соку, осыпь мушкатнымъ орѣшкомъ.

20. Говядина рѣжется ломтями, избита ножемъ, обварена, наливай краснымъ бульономъ, положи луку и перцу, ложку чистой патаки.

21. Тѣляшина съ сморчками или французскими грибами, черной лимонной сокъ въ красномъ бульонѣ.

22. Почки говяжьи изрублены мелко съ огурцами солеными обжаренными въ маслѣ съ краснымъ бульономъ съ лукомъ.

23. баранина съ капустой сафой, бѣлой лимонной сокъ, смяшана или сливки съ бѣлымъ бульономъ.

24. Цвѣтная капуспа съ пармазаномъ сыромъ, соусъ дѣлаешся изъ раковаго масла.

25. Сосиски и калбасы съ капуспой: обжариваются въ галанскомъ маслѣ съ краснымъ бульономъ.

26.

Digitized by Google

26. Утка съ капустой и съ голубями, начиненными тетеревинымъ фаршемъ съ бѣлымъ бульономъ и съ лимоннымъ сокомъ.

27. Цыплята съ зеленымъ сахарнымъ горохомъ, въ аглинскомъ маслѣ, лимонной сокъ и сливки.

28. Ноги шѣлячьи или бараньи съ бѣлымъ бульономъ, съ разными кореньями и съ мозгомъ говяжьимъ.

29. Языкъ говяжей съ лавровымъ листомъ, съ перцомъ, поджечь сахару, съ краснымъ бульономъ.

30. Рябчики или малинкія пшички жареныя съ яишными желками, съ рѣпянымъ сокомъ, рюмка ренскаго краснаго, съ краснымъ бульономъ.

31. Цыплята съ бѣлымъ бульономъ, ренскаго уксусу рюмка, четверть фунта сахару, подтягиваетсп двѣнатцашью желтками яишными.

32. Тѣляшина шпигуепся вяшчиной, со шпинашомъ, съ голанскимъ масломъ, стаканъ ренскаго бѣлаго, стаканъ сливокъ молошныхъ, 3 золошника сахару, съ бѣлымъ бульономъ.

Digitized by Google

33. Тѣлячьи ноги, краснаго лимоннаго соку, поджигается мука въ голанскомъ маслѣ, золотникъ сахару, лимонъ свѣжей крошеной, съ краснымъ бульономъ.

34. Цыплятъ съ петрушкою зеленою, майранъ, рюмка ренскаго, золотникъ сахару, мушкатной орѣшекъ толченой, съ бѣлымъ бульономъ.

35. Курица съ разными кореньями и калбасами, съ бѣлымъ бульономъ, пашаки ложка, рюмка краснаго уксусу.

36. Утка жарится въ голанскомъ маслѣ, тѣлятина рѣжется ломтями, обжаривается въ маслѣ, финики, рюмка краснаго, съ краснымъ бульономъ, и осыпается мушкатнымъ цвѣтомъ.

37. Куры жарются въ голанскомъ маслѣ, снимаютъ съ костей, чинятся куринымъ же фаршемъ съ столченымъ миндалемъ, наливается бѣлымъ бульономъ.

38. Теляшина рѣжется, говяжей соленой языкъ ломтями, шафранъ, мушкатной орѣхъ, съ бѣлымъ бульономъ.

39. Индѣйская курица съ паспернакомъ, съ рѣпою, винными ягодами, съ

бѣлымъ

бѣлымъ бульеномъ, осыплется мушкатнымъ орѣшкомъ.

40. Рябчики съ яблоками чиненными, съ сливами, золотникъ галанскаго масла, мушкатнаго цвѣту, ложка лимоннаго чернаго соку, съ краснымъ бульеномъ.

41. Тѣляшина съ майраномъ, рюмка ренскаго уксусу, галанскаго масла, съ бѣлымъ бульеномъ.

42. Кулички съ яблоками, съ каринлою, съ краснымъ бульеномъ, золотникъ сахару, осыпь мушкатнымъ орѣшкомъ.

43. Рябчики жареные, пшено сарачинское, каринка, сахаръ, наливается бѣлымъ бульеномъ.

44. Цыплята съ яишными желтками, сахаръ, стаканъ сливокъ, шурецкіе бобы варятся въ нѣмецкомъ маслѣ.

45. Сладкое мясо или бѣлой фаршъ тѣлячей обжаривается въ одной смятанѣ и обливается сливками.

46. Заяцъ съ говяжьими почками шпигованъ вяпчиною или саломъ, съ черносливомъ, съ краснымъ бульеномъ, рюмка чернаго лимоннаго соку.

Digitized by Google

47. Капуста нѣмецкая съ 30 ю желтками яишными, съ сливками молошными и сахаромъ, рюмка бѣлаго ренскаго, гошовится въ нѣмецкомъ маслѣ, осыпается мушкашнымъ орѣшкомъ.

48. Каплунъ съ двумя цыпляшами, обжареной куриной фаршъ въ галанскомъ маслѣ, съ бѣлымъ бульеномъ.

49. Ушка чиненая яблоками съ грушами свѣжими, лимоннаго бѣлаго соку, съ бѣлымъ бульеномъ.

50. Капуста сафой съ бараньею печенкою и съ грудинкой, подшягивается десятью желшками, 5 ложекъ смяшаны.

51. Тѣляшина или баранина, ребра, мясо бишое обжаривается въ смяшанѣ, сверху осыпается шершымъ колачемъ, шурецкіе бобы варяшся въ бѣломъ бульенѣ.

52. Цыпляша жарюшся въ смяшанѣ, съ свѣжими лимонами, осыпаюшся зеленью.

53. Лехкое шѣлячье или баранье, наливая оное яицами съ молокомъ дѣлаешся въ красномъ бульенѣ.

54. Вымя жаришся и обливаешся краснымъ соусомъ, а иногда рѣжешся фигурами.

55.

Digitized by Google

55. Мозги обжариваются на сковородѣ, и обливаются смятаною, съ бѣлымъ бульономъ и свѣжимъ лимономъ.

О ХОЛОДНОМЪ КУШАНЬѢ.

1. Индѣйская курица и двѣ рускихъ, шпигованныя вяшчиною, обливаюпся бѣлымъ или желтымъ желеемъ.

2. Гусь шпигованный вяшчиной окладываешся рулашомъ, лавровымъ листомъ, поросячей фаршъ съ яицами вареными, да сверхъ языкъ говяжей соленой рѣзаной гребешками.

3. Тетеревъ большой шпигуешся вяшчиною, окладываешся капченымъ языкомъ и краснымъ желеемъ.

4. Рябчики шпигуюшся вяшчиной, окладываюшся рулашомъ, осыпаюшся шемьяномъ и зеленцой.

5. Снимаешся съ свинаго мяса кожа, и шо мясо рубишся мелко, а начинишся ша кожа шѣмъ же мясомъ съ яицами, и завяжишся въ салфешку и варишся въ молокѣ, послѣ обкладываешся лимоннымъ листомъ.

Digitized by Google

6. Рускія куры шпигуются вяпчиной, обложутся свѣжимъ языкомъ говажьимъ съ бѣлымъ желеемъ.

7. Рулатъ студеной, сымается съ поросенка кожа и чинится шѣмъ же мясомъ съ яицами и петрушкой, капченой языкъ и вяпчина, мушкатной цвѣтъ сверхъ осыпается зеленью.

8. Рулатъ со пшеномъ и постилой, съ миндалемъ, съ мушкатнымъ цвѣтомъ, окладывается бѣлымъ желеемъ.

9. Аледопъ въ фурмахъ трехъ гранныхъ мѣдныхъ, кладется въ него потрохъ гусиной, а сверхъ ихъ наливается аледопомъ, заступживается на льду, положится на блюдо, обложится языкомъ копченымъ, посыплется мушкатнымъ орѣхомъ.

10. Жилцы дѣлаются изъ споросятъ, рубятся мѣлко съ лимонами и черносливомъ, подъ исподъ кладется въ нихъ морковь сырая, наливается сверьхъ аледопомъ, заступживается на льду, положится на блюдо и насалфетку, въ кругъ окладывается лавровымъ листомъ.

11. Тетеревъ шпигованной окладывается въ кругъ языкомъ сверхъ ледопомъ.

12.

Digitized by Google

12. Раки чиненыя куринымъ, мясомъ съ лимономъ обливаются масломъ галанскимъ съ петрушкою.

13. Голуби съ копченымъ языкомъ говяжьимъ и съ вяшчиною обливаются лимоннымъ сокомъ съ ренскимъ, осыпаются сахоромъ и мушкатнымъ цвѣтомъ.

14. Дыня съ мясомъ, запекается въ ней потрохъ со пшеномъ, ставится въ печь въ фурмѣ, посылается на салфеткѣ въ блюдѣ.

15. Бланманже: возми оленьева рогу, свари оной въ водѣ, процедя застуди; положи въ кастрюлю молока, толченаго сладкаго миндалю застуженой рогъ, карицы, взвари оное и процеди сквозь сито въ фурму, а послѣ какъ застынетъ выложи, на блюдо.

16. Голова свиная окладывается рулатомъ, копченымъ языкомъ, положится на салфетку и золотится сверхъ, обложится лавровымъ листомъ, а въ ротъ положится лимонъ, съ боковъ поросячей фаршъ.

17. Аледобъ изъ свинаго мяса изрубится съ яицами сырыми мѣлко и варится въ молокѣ сквозь салфетку, окладывается

Digitized by Google

ладывается желеемъ бѣлымъ или краснымъ.

18. Пашкетъ изъ битаго говяжьяго мяса, фигурою на подобіе шляпы или сердца безъкрышки, а вмѣсто оной сверху окладывается бѣлымъ и краснымъ желеемъ, а въ низу копченымъ рѣзанымъ языкомъ.

О ЖАРКОМЪ МЯСѢ.

Хотя и всякъ знаетъ, какъ мясо жарить; однакожъ я захотѣлъ упомянуть всякое мясо, живность и дичь надлежитъ прежде за сутки на мочить въ пресномъ молокѣ или въ водѣ дабы кровь вся вышла, а мясо отъ того бѣлѣе и вкуснѣе будетъ, шпигуется свинымъ саломъ по пристойности, жарится на вертилѣ, обмазывается дичь чернымъ лимоннымъ сокомъ. Къ жаркому даютъ разной салядъ, селдереи качанной, кресъ, спаржа, цикоріи, лапухъ, капорсы, оливки, агурцы разные въ ренскомъ уксусѣ и прочее, свекла, капуста, гораховыя стручья въ ренскомъ уксусѣ, соленые грибы и рыжики, крыжевникъ; барбарисъ, анчофиши, салакуша, осетринная черная зернистая икра, соленыя сливы и лимоны, га-

ланскія

Digitized by Google

Аанскія сельди вымоченныя въ пресномъ молокѣ, разные сыры.

О ХЛѢБЕННОМЪ.

1. Французскія малинкія булочки: тесто мѣсится на 4 хъ яицахъ, полфунта нѣмецкаго масла, молока 2 ложки, хорошихъ дрожжей ложка, чинятся яицами или яблоками, пекутся на желѣзныхъ листахъ.

2. Пашкетъ на бумагѣ: тесто мѣсится на нѣмецкомъ маслѣ фунтъ, 3 яица, чинится желтыми польскими крупами, развариваются онѣ въ молокѣ, въ пашкетъ положится сливокъ еще стаканъ.

3. Сахарные конфеты дѣлаются изъ однихъ желтковъ, положится въ нихъ полфунта сахару, стаканъ сливокъ, пекутся въ мѣдныхъ фурмахъ.

4. Макаронъ изъ одного миндалю, которой толчется мелко съ яишными бѣлками збитыми и съ сахаромъ, смѣшай въ мѣстѣ вложи клади намазанную масломъ бумагу, запекай въ печи въ маломъ жару.

Digitized by Google

5. Малинькія конфеты изо пшена сарачинскаго, толчется мелко, разводится сливками, положится 10 яицъ, 4 фунта сахару, выливаются въ фурмахъ посыпаются сахаромъ.

6. Сарочинское пшено толчено мелко и развариваетсѧ въ красномъ винѣ ренскомъ съ сахаромъ, и варится пока, сядетъ выкладываетсѧ въ образчатые фурмы, вынимаются на блюдо и посыпаются сахаромъ.

7. Пирогъ французкой дѣлаетсѧ изъ французскихъ сухарей или изъ бѣлаго пшеничнаго хлѣба, развариваетсѧ въ молокѣ, кладетсѧ полфунта изюму, 10 яицъ, 3 золотника сахару, выкладываются на блюдо, а покраямъ окладываются слоенымъ тестомъ, и рѣжетсѧ фигурами, а крышка дѣлаетсѧ на особомъ блюдѣ мелкою рѣзбою.

8. Яишница французская изъ однихъ желтковъ, съ сахаромъ, съ финиками, ставится въ печь вольную, сверхъ посыпаетсѧ сахаромъ.

9. Сахарныя малинькія чашечки, тесто дѣлаетсѧ: полфунта сахару, 2 яица, рюмка ренскаго бѣлаго. Начинка въ нихъ кладетсѧ, финики, барбарисъ,

запе-

Digitized by Google

запекается въ вольномъ духу, сверьхъ посыплется сахаромъ.

10. Тортъ миндальной съ сахаромъ, кладѣтся въ него 30 желтковъ яишныхъ сахару фунтъ щолченаго и просѣяннаго мѣлко, разтирается въ каменной чашѣ съ яицами, еще разбить надлежитъ отъ 12 яицъ бѣлки и тѣ бѣлки вмѣстѣ смѣшать, выливъ на блюдо, тошчасъ запечь и посыпать сахаромъ.

11. Тортъ изъ яишныхъ бѣлковъ: кладется въ него красной ягодникъ какой нибудь, посыпается карицею.

12. Пирогъ кулимъ изъ пшена сарочинскаго съ каринкой, полфунта сахару, сливокъ молошныхъ, 12 яицъ, посыпается сахаромъ.

13. Пирогъ кислой съ каринкой, 12 яицъ, молока, въ мѣдной фурмѣ, фурма обмазывается галанскимъ масломъ.

14. Конфеты съ смоквою: тесто месится на однихъ бѣлкахъ съ сахаромъ, выкладываются въ фурмы осыпаются, карицею съ сахаромъ.

15. Пирогъ съ цыпляшами, съ куринымъ фаршемъ изъ слоенаго теста.

16.

Digitized by Google

16. Конфеты сахарныя дѣлаются изъ бѣлковъ, а бѣлки збиваются веничкомъ, сахару фунтъ желтковъ 12, наливаются въ фурмы, а фурмы подмазываются галанскимъ масломъ, и какъ вынутся изъ печи, накладываютъ сверьхъ канфетами.

17. Кремъ дѣлается съ сахаромъ, съ желтками, молока крупичетой муки 3 ложки двѣ рюмки ренскаго и вари пока сядетъ, выкладывай въ фурмы, а кругомъ окладываются сахарными конфетами.

18. Кремъ изъ яишныхъ бѣлковъ, 3 ложки муки толченой изъ сорочинскаго пшена, 10 золотниковъ сахару, рюмка ренскаго, изюму полфунта, вари съ молокомъ, покуда сядетъ, выкладывай въ жестяныя фурмы, окладываются вареными ягодникомъ.

19. Яблоки чиненые запекаются въ французскомъ тестѣ, осыпаются сверьхъ сахаромъ яблоки чинятся сахарными вареными конфетами.

20. Сахарные пирожки: тесто мѣсится на галанскомъ маслѣ, 2 яица, 5 золотниковъ сахару, 2 золотника корицы.

21.

Digitized by Google

21. Пирожки здобные въ нѣмецкомъ маслѣ, кладется 5 яицъ, чинятся варе-ными конфетами.

22. Яблоки чиненые ягодами въ сахар-номъ тестѣ: тесто дѣлается сахаръ съ однѣми яицами и миндалемъ.

23. Яишница нѣмецкая въ жестяной фурмѣ, молоко, яицы, сахаръ, карица.

24. Караканъ изъ одного сахару, рен-скаго рюмка, сахару фунтъ, поставить на огонь и варить пока красно станетъ и выливать фигурами.

25. Узлы сахарные: тесто на однихъ яишныхъ желткахъ двацати, фунтъ сахару, спускается въ нѣмецкое масло.

26. Вафли пресныя съ сахаромъ: раст-воръ дѣлается на желткахъ, на слив-кахъ молошныхъ, полфунта сахару.

27. Сахару полфунта, муки тожъ, 12 желтковъ яишныхъ, выпускай на Фурмы на бумагу, сажай въ вольную печь, сверьхъ посыпать сахаромъ.

28. Пашкетъ съ рябчиками или цып-лятами съ бѣлымъ фаршемъ, съ лимо-номъ свѣжимъ, съ каперсами, оливками, петрушкою и селдерѣемъ.

Digitized by Google

29. Желей дѣлается такимъ образомъ: возми на примѣръ 3 фунша оленьяго рогу, налей рѣчною водою, вари 6 часовъ, процеди сквозь ситко, застуди и по томъ возми три бутылки бѣлаго вина, фунтъ сахару, 10 бѣлковъ яишныхъ, 2 золотника корицы, обрѣшъ съ трехъ лимоновъ цедру, положи все оное вмѣстѣ, вари, какъ вскипитъ раза два или три, процеди сквозь байковой мѣшокъ въ фурмы, застуди на льду, потомъ вынь на блюдо.

30. Красной желей дѣлается такимъ же образомъ; прибавливается только нѣсколько краснаго вина.

31. Французской пашкетъ: взять муки, смотря по блюду, замѣсить крутко на кипяткѣ, положить немного масла; начинка въ него, куриной фаршъ рѣзаной гусь, 4 пары курапатокъ пластаныхъ, вятчина крупными кусками, 4 пары тетеревей испластаныхъ, 6 свѣжихъ лимоновъ, банка капорсовъ, и оливокъ, селдерею, три ложки чернаго лимоннаго соку, 3 золотника леденцу сахару, налей краснымъ изъ дичи бульономъ, свари все оное въ кастрюлѣ; и какъ поспѣетъ, застуди и положи въ пирогъ, а сверьхъ обложи желеемъ и покрой крышкою, корку на блюдѣ здѣлай

вышиною

вышиною въ четверть аршина, чтобъ вся оная начинка умѣститься могла.

О рыбныхъ бульенахъ.

Теперь приступаю я увѣдомить о рыбномъ приготовленіи, которое начало свое тожъ имѣетъ, какъ и мясное, отъ бульена и фарша. Возми какой нибудь свѣжей рыбы или сухихъ сняшковъ, вынувъ желчь изруби мелко съ костьми, а снетки разотри скалкою, налей водою въ котлѣ. Естьли желаешь дѣлать бѣлой положи специи и коренья, бѣлой инбирь, кариду простой перецъ, петрушку пасторнакъ, селдерею, въ красной бульенъ къ рыбѣ специи и коренья: гвоздика, мушкатъ и цвѣтъ мушкатной, калганъ, нѣмецкой перецъ, свекла морковь, рѣпа, черной лимонной сокъ, красное вино, сваря, а послѣ положи довольно соли и еще дай кипѣть, оное шакъ какъ и мясной бульенъ процеди сквозь байковой мѣшокъ наливай желаемое кушанье.

О рыбныхъ супахъ.

1. Стерлядь начини тѣмже стерляжьимъ тѣломъ, положи миндалю, французскаго луку, подсуши бѣлаго хлѣ-

Digitized by Google

ба, положи въ супъ, налей рыбнымъ бульономъ.

2. Судаки шпигуются шешкою, осетриною свѣжею кладется фаршъ катышками, жарится въ орѣховомъ маслѣ осыпаючи мушкатнымъ орѣшкомъ наливается бульономъ.

3. Щуки малинькія съ селдерѣемъ чинятся тѣмже тѣломъ, обжаривая въ орѣховомъ маслѣ, наливается бульономъ съ свѣжимъ лимономъ.

4. Караси съ рѣпою чинятся тѣмже тѣломъ или судачьимъ обжариваются въ миндальномъ маслѣ съ лимоннымъ сокомъ, съ бульономъ.

5. Лососина свѣжая съ пастернакомъ, съ рускимъ и нѣмецкимъ перцомъ, бѣлая рыбица поджаривается ломтями, наливается бульономъ окуневымъ.

6. Осетрина дѣлается фаршемъ съ французскимъ лукомъ, съ раками, а раки чинятся фаршемъ.

7. Окуни съ своею икрою обжариваются въ орѣховомъ маслѣ съ каперсами и оливками, наливаются своимъ бульономъ.

Digitized by Google

8. Бѣлая рыбица съ малыми окунями поджаривается въ орѣховомъ маслѣ, съ бѣлымъ бульеномъ, съ французскимъ хлѣбомъ.

9. Бѣлужина съ миндалемъ и съ фаршемъ окуневымъ, съ белымъ бульеномъ, заквашивается бѣлымъ лимоннымъ сокомъ.

10. Язи со пшеномъ сорочинскимъ, съ свѣжимъ лимономъ, семечки вынимаются вонъ, нѣсколько оливокъ, съ бѣлымъ бульеномъ.

11. Щука шпигованная, провесною рыбою съ миндальнымъ молокомъ, фисташи, съ свѣжимъ лимономъ, съ бѣлымъ бульеномъ.

12. Большіе караси, стаканъ краснаго вина, клюковной постилы 6 золотниковъ, съ краснымъ бульеномъ.

13. Съ тѣльнымъ, съ пискарями, лукъ, гвоздика, съ бѣлымъ бульеномъ.

14. Раки съ сомовиною чиненою, обжариваются въ орѣховомъ маслѣ, прибавливается не много масла съ краснымъ бульеномъ.

Digitized by Google

15. Карпъ съ поджаренными кашыш-ками, обжаривается въ орѣховомъ маслѣ наливается изъ ершей бульеномъ съ бѣ-лымъ лимоннымъ сокомъ.

16. Стерляди съ сморчами, черной лимонной сокъ, финики, рюмко крас-наго ренскаго, мушкатной цвѣтъ, нали-вается краснымъ бульеномъ.

17. Лѣщъ чинится тѣмже тѣломъ, петрушка, миндаль, обжаривается въ миндальномъ маслѣ, лимонной бѣлой сокъ, мушкатной орѣшикъ съ бѣлымъ бульеномъ.

18. Судаки съ цвѣтною капустою, двѣ рюмки чернаго лимоннаго соку, черно-сливу съ краснымъ бульеномъ.

19. Раки чиненые осетриною съ сел-дереемъ, фаршъ обжаренъ, белаго, ли-моннаго соку съ бѣлымъ бульеномъ.

20. Изъ икры всякой саленой и пре-сной дѣлаются кальи съ огурцами, съ лукомъ, а наливаются бульеномъ.

О СОУСАХЪ.

1. Осетрина съ капустою сафоемъ об-жаривается въ орѣховомъ маслѣ, съ бѣ-лымъ

Digitized by Google

лымъ лимоннымъ сокомъ, и бѣлымъ бульономъ.

2. Стерлядь, фистащи, французской лукъ, майранъ, рюмка краснаго лимоннаго соку, съ бѣлымъ бульономъ.

3. Стерлядь въ одномъ огурешномъ росолѣ.

4. Лососина съ свѣжимъ лимономъ, съ чиненымъ лукомъ тѣмже тѣломъ, поджаривается въ орѣховомъ маслѣ съ бѣлымъ бульономъ.

5. Судаки въ орѣховомъ маслѣ съ пастернакомъ и съ зеленью съ былымъ бульономъ.

6. Бѣлая рыбица жарится въ орѣховомъ маслѣ съ миндалемъ съ бѣлымъ бульономъ.

7. Щука чиненая, снимается съ нее кожа долой, начиниваетсп тѣмже тѣломъ съ каринкою, обворя рѣжется ломтями, сверхъ нальется краснымъ бульономъ.

8. Лещи или сиги съ морковью съ бѣлымъ бульономъ съ перцомъ.

Digitized by Google

9. Тѣльное обжаривается въ орѣховомъ маслѣ, наливается бѣлымъ бульеномъ съ шафраномъ.

10. Самовина съ грибами бѣлыми, стаканъ уксусу ренскаго, рюмку чернаго лимоннаго соку, лимонъ свѣжей, мушкатной цвѣтъ съ краснымъ бульеномъ.

11. Пискари съ петрушкою, лукъ съ бѣлымъ бульеномъ.

12. Стерляди съ капустою, брунколь, осетрина ломтями, съ бѣлымъ бульеномъ.

13. Вялая рыба съ брюквою, осетринная тешка, 20 ягодъ винныхъ, съ бѣлымъ бульеномъ.

14. Караси съ красною капустою обжариваются въ орѣховомъ маслѣ, рюмка бѣлаго лимоннаго соку, перецъ съ бѣлымъ бульеномъ.

15. Щуки шпигованныя вялою рыбою провесною, рюмка чернаго лимоннаго соку, капарсы, стаканъ краснаго уксусу съ краснымъ бульеномъ.

16. Семга свѣжая поджаривается съ какой либо нибудь капустою, лукъ,

кропъ,

Digitized by Google

кропѣ, гвоздика, съ бѣлымъ или краснымъ бульономъ.

17. Лини, стаканъ краснаго ренскаго вина, бѣлые грибы или сморчки, красная постила, каринка, съ краснымъ бульономъ.

18. Окуни обжариваются въ орѣховомъ маслѣ, петрушка, лукъ, рюмка бѣлаго лимоннаго соку, портулакъ; мушкатной цвѣтъ, съ бѣлымъ бульономъ.

19. Треска обжаривается въ прованскомъ маслѣ, морковь, 25 финиковъ, ренской ускусъ, шафранъ съ бѣлымъ бульономъ.

20. Икра зернистая черная варится въ салфеткѣ въ бульенѣ съ лимономъ, съ бѣлымъ бульономъ.

21. Икра черная зернистая смѣшана съ красною, варена въ салфеткѣ, рѣжется ломтями, окладывается свѣжимъ лимономъ съ бѣлымъ бульономъ.

22. Лососина сварится съ майраномъ, шемяномъ, съ краснымъ бульономъ, осыпается бѣлымъ сухимъ хлѣбомъ.

Digitized by Google

23. Рулатъ изъ осетрины свѣжей, снимается кожа, тѣло рубится съ судачьимъ, осыплется мушкатнымъ орѣшкомъ насшелится на осетринную кожу, сверьхъ положится ломтями провесная рыба, французской лукъ, петрушка съ зеленью, варится въ салфеткѣ, свернувъ кожу, и какъ поспѣетъ, застудя рѣзать ломтями; голову осетринную вареную поставить на блюдо вызолотить, рулатомъ вкругъ обложить, подлить немного бѣлымъ бульономъ съ лимоннымъ сокомъ.

24. Стерлядь шпигованная провесною вялою рыбою, рѣпа, красной лимонной сокъ, лукъ, съ краснымъ бульономъ.

25. Лососина съ миндалемъ, грибы бѣлые, винныя ягоды, краснаго ренскаго рюмка, ложка патаки, съ бѣлымъ бульономъ.

26. Лукъ чинится икрою, окладывается жареною икрою, нарѣзавъ оную ломтями, съ лимономъ, въ бѣломъ бульонѣ.

27. Изъ разной икры дѣлаются яишницы съ лукомъ, съ лимономъ въ орѣховомъ маслѣ, обливается миндальнымъ молокомъ съ цѣлымъ миндалемъ.

Digitized by Google

28. Потроха дѣлаются съ соленымъ лимономъ, съ лукомъ и перцомъ.

О ХЛѢБЕННОМЪ.

1. Пашкетъ съ пискарями или съ сигами, шемьянъ, французской лукъ, тесто мѣсится на орѣховомъ маслѣ.

2. Караканъ: тесто мѣсится на сахарѣ съ орѣховымъ масломъ, винныя ягоды развариваются въ красномъ винѣ сверьхъ осыпается сахаромъ.

3. Тортъ съ яблоками съ бѣлой пашакой, тесто мѣсится на одномъ праванскомъ маслѣ или миндальномъ.

4. Конфеты въ мѣдныхъ фурмахъ, тесто мѣсится на маковомъ маслѣ, винныя ягоды, одна четверть фунта сахару, сверхъ посыпается толченымъ леденцомъ.

5. Конфеты сахарные, тесто мѣсится, сахаръ, карица, миндальное масло, чинятся разными варенными ягодами въ сахарѣ.

6. Шприцъ, изъ одного миндалю съ сахаромъ, въ тѣсто кладется гуляфной воды три ложки, выпускается изъ шрубки, засушивается въ печи.

7.

Digitized by Google

7. Трубочки сахарныя, тесто мѣсится, сахарѣ, орѣховое масло 2 ложки, пекутся на жару, осыпаются карицею.

8. Конфеты, тесто мѣсится на орѣховомѣ маслѣ, сахарѣ, три лошки гуляфной воды, 3 золотника корицы.

9. Миндаль изруби мелко, обжарь вѣ орѣховомѣ маслѣ, осыпь полфунта сахару, выкладывай на фурмы, и сверхѣ осыпать сахаромѣ.

10. Пирогѣ, тесто мѣсится на маковомѣ маслѣ, чинится пшеномѣ сарочинскимѣ сѣ каринкой, сѣ сахаромѣ, развариваетсѧ на бѣломѣ винѣ, печетсѧ на бумагѣ.

11. Караканшѣ сѣ вишнями свѣжими, тесто мѣсится, сахарѣ, орѣховое масло, бѣлое вино, вишни развариваютсѧ вѣ красномѣ ренскомѣ, сверьхѣ осыпаетсѧ сахаромѣ.

12. Пирошки изѣ кислова теста, чинятся смоквой, обжариваются вѣ орѣховомѣ маслѣ, осыпаются сахаромѣ.

13. Пирожки маленькіе сѣ шѣльнымѣ судачьимѣ, сѣ лукомѣ, вѣ печь сажаютсѧ на бумагѣ.

Digitized by Google

14. Каракантъ, растопи 1 фунтъ сахару, 2 ложки ренскаго, смѣшай сахарь съ миндалемъ толченымъ, и развари, чтобъ красенъ былъ, подмажъ блюдо масломъ, выливай, и какъ застынетъ, чинится ягодникомъ.

15. Сырники отвариваются, миндальной сокъ съ каринкою и съ сахаромъ, обжариваются въ орѣховомъ маслѣ, посыпаются сахаромъ.

16. Пирожки со пшеномъ сорочинскимъ съ вязигою, сажаются въ печь на листу.

17. Сердечки сахарныя, тесто мѣсится, полфунта сахару, двѣ ложки масла орѣхваго, рюмка ренскаго бѣлаго, начинка въ нихъ красной ягодникъ, сверхъ осыпается сахаромъ.

18. Яблоки чиненыя постилою или ягодникомъ, запекаются въ пресномъ здобномъ тестѣ, осыпаются карицею съ сахаромъ.

19. Яблокижъ жарются въ растворѣ кисломъ, въ орѣховомъ маслѣ, обливаются патокой.

20. Пирожки изъ кислаго теста, чинятся бѣлою рыбицею мелко рубленою, съ

Digitized by Google

съ лимономъ свѣжимъ, съ лукомъ обжариваются въ маковомъ маслѣ.

21. Пирожки съ макомъ, съ миндалемъ, съ медомъ или сахаромъ, искислаго теста, обжариваются въ маслѣ.

22. Черносливъ жареной въ кисломъ тестѣ, обливается пашакой, осыпается карицею съ сахаромъ.

23. Пашкетъ съ осетриною; тесто мѣсится, муки 5 фу: масла 5 ложекъ, складывается шляпою прегранымъ манеромъ, а въ углахъ ставится вызолоченыя стерляжьи головы, окладывается желеемъ краснымъ.

24. Желей рыбей дѣлается такимъ образомъ: возми сто яршей, тритцать щукъ, двацать окуней; вынувши желчь изруби мелко, налей чистою водою, вари пока вся рыба разопрѣетъ, по томъ процеди сквозь байковой мешокъ, положи во оной бутылку бѣлова, карицы два золотника, сахару одинъ фунтъ, четыре лимона свѣжихъ, вынувъ сѣмена вонъ, дай еще кипѣть, и какъ станетъ густѣть, тогда еще процеди въ фурмы; можешь дѣлать съ виномъ краснымъ, а желтой съ шафраномъ; бѣлой изъ миндалю толченаго, и разведется тѣмъ же

желеемъ,

Digitized by Google

желеемъ, и какъ застынетъ въ фурмахъ, выкладывай по блюдамъ.

О ПОСНОМЪ КУШАНЬѢ.

1. Грибы бѣлые, петрушки полфунта, миндалю толченаго, лимону свѣжаго, лимоннаго соку, мушкатнаго орѣшку, 4 ложки орѣхова масла, въ муравленомъ горшкѣ дѣлаются въ печи, сверьху замазываются тестомъ.

2. Грибы со пшеномъ, сухіе яблоки, поджариваются съ лукомъ въ орѣховомъ маслѣ, черной лимонной сокъ, мушкатнаго орѣшку, въ печи въ горшкѣ, замазывается тестомъ.

3. Грибы бѣлые съ соленымъ лимономъ, пропертая булка, 2 ложки бѣлаго лимоннаго соку, мушкатнаго орѣшку.

4. Грибы съ петрушкою, французскимъ хлѣбомъ обжаренымъ въ орѣховомъ маслѣ съ лукомъ, черной лимонной сокъ, мушкатной цвѣтъ, въ печи подъ крыжкою.

5. Супъ изъ одного миндалю толченаго, процеди сквозь сито, ренскаго бѣлаго бутылка, крыжевнику свѣжаго или вареного

Digitized by Google

наго въ сахарѣ, налей гороховымъ бульономъ, подсуши бѣлаго французскаго хлѣба.

6. Грибы съ капустой и миндалемъ, поджариваются въ орѣховомъ маслѣ, а наливаются грибнымъ бульономъ съ лимоннымъ сокомъ.

7. Грибы съ чиненными винными ягодами, наливаются грибнымъ бульономъ, а грибы поджариваются въ орѣховомъ маслѣ.

8. Грибы съ селдереемъ и шаколатомъ поджариваются въ орѣховомъ маслѣ съ лукомъ и съ чеснокомъ и нѣсколько гвоздики красной, лимонной сокъ, мушкатной орѣхъ, перецъ, наливается венгерскимъ старымъ виномъ съ сахаромъ.

9. Яблоки съ клюковнымъ сокомъ, полфунта сахару, варится въ красномъ винѣ, осыпается карицею.

10. Грибы съ брюквою, обжарюются бѣлые сухари въ орѣховомъ маслѣ, двѣ ложки бѣлаго лимоннаго соку, наливаются грибнымъ бульономъ.

11. Грибы съ морковью, обжариваются въ орѣховомъ маслѣ, маиранъ, петрушка, зелень.

Digitized by Google

12. Яблоки съ фисташами, двѣ рюмки ренскаго, краснаго, четверть фунта сахару, финики, постила, воды по желанію, варится вмѣстѣ.

13. Грибы бѣлые съ красною капустою, съ черносливомъ, бѣлой лимонной сокъ, осыпаются мушкатнымъ орѣшкомъ, наливаются капустнымъ бульеномъ.

14. Яблоки, барбарисъ въ сахарѣ, бруснишная постила, въ красномъ ренсковомъ винѣ съ сахаромъ розвариваются.

15. Каша: истолки миндалю сладкаго одинъ фунтъ, разведи бутылкою бѣлаго бургонскаго вина, полфунта сахару, взвари, выложи на блюдо, осыпь корицею, поставь въ печь, чтобъ не много зарумянило, оклади сверьхъ чистымъ краснымъ ягодникомъ.

СТОЛЪ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ НА ВОСЕМЬ ЧЕЛОВѢКЪ.

Возми телячью или баранью голову, свари ее въ котлѣ съ ножками и рупцомъ вмѣстѣ, будетъ бульенъ, по томъ отдѣли изъ того на супъ и четыре соуса.

1. Мозгъ съ картофелемъ вареным смѣшай вмѣстѣ, разотри мелко ложкою,

Digitized by Google

кою, прибавь смятаны или чужонскаго масла ложку, разведи изъ головы немного бульономъ.

2. Языкъ съ глазами и отъ головы мясо съ здѣланнымъ фаршемъ съ лукомъ.

3. Уши изрѣзаны вдоль съ бараньими счеками съ рѣпою.

4. Ножки съ морковью или съ пастернакомъ.

5. бульонъ изъ вареныхъ костей головныхъ, процеди и положи изрѣзавъ мелко рубецъ съ лукомъ, вари.

6. Калачъ изрѣшъ ломтями, разбей три яица сырыхъ, смѣшай ложкою, гораздо обваляй калачь, жарь въ маслѣ.

Реэстръ.

Голова съ ногами и рубцомъ -	5 коп:
Картофелю - - - -	1
Луку - - - - -	2
рѣпы - - - - -	1
Моркови - - - -	1
Яицъ - - - - -	2

Масла

Digitized by Google

Масла - - - - - 4 коп:
Хлѣба бѣлаго и ржанаго - - 8
Соли - - - - - 1
Итого весь столъ будетъ стоить 25 коп:

РЕЭСТРЪ

рускому старинному кушанью.

ХОЛОДНОЕ.

1. Окорокъ вятчины.
2. Окорокъ свинины.
3. Окорокъ буженины.
4. Часть солонины съ смятаною и хреномъ.
5. Полотки гусиные и утиные.
6. Поросенокъ съ смятаною и хреномъ.
7. Студень говяжья съ чеснокомъ.
8. Студень свиная съ смятаною и хреномъ.
9. Индѣйка убрана лимономъ крошенымъ.
10. Гусь или утка обложены огурцами.
11. Дичина подъ сливами.

Digitized by Google

12. Баранья голова съ смятаною и хреномъ.

13. Свиная голова съ смятаною и хреномъ.

14. Рубленыя яица съ смятаною, чеснокомъ, подлиты квасомъ.

15. Окрошка дѣлается изъ разныхъ жеркихъ мясъ, съ лукомъ, огурцами, сливами, нальется огурешнымъ или сливнымъ росоломъ.

ПОХЛЁБКИ.

1. Шти съ говяжьими голяшками, вятчиною, смятаной, лукомъ, перцомъ и сухарями.

2. Шти зборныя: свинина, говядина, вятчина, баранина, гусь и двѣ курицы рускія, съ кислой бѣлой капустой и лукомъ варено вмѣстѣ.

3. Лѣнивыя шти пресныя: свѣжая капуста изрѣзана на чешверо съ одною говядиною.

4. Лапша съ курицами.

5. Потрохи гусиные и ушиные съ лукомъ.

6. Ушное: баранина съ лукомъ, морковью или рѣпой.

7. Курица въ кашицѣ съ вятчиной.

8.

Digitized by Google

8. Почки говяжьи съ огурцами и лукомъ.

9. бураки съ гавядиной, свининой, съ лукомъ и перцомъ.

10. Сморчки въ смятанѣ съ яицами и вятчиной на вываренномъ соку изъ говяжьей голящки.

11. Цыплята въ росольникѣ съ яицами.

12. Желудокъ свиной начиненъ мясомъ съ лукомъ и перцомъ.

13. Гусь разварной съ капустой, лукомъ, перцомъ, уксусомъ и медомъ.

14. Селянка: капуста обжарена съ лукомъ въ коровьемъ маслѣ, съ уксусомъ, съ перцомъ и вятчиной.

15. Няня дѣлается такимъ образомъ: возьми баранью голову съ ношками, налей немного водою, упарь въ горшкѣ; по томъ съ костей сними мясо, положи оное въ чашу изруби съ лукомъ и перцомъ, прибавь немного грешневыхъ крупъ, по соли, все оное смѣшай, на чини бараней сычугъ, за шей, по сшавь, покрывъ въ горшкѣ, въ печь; и какъ поспѣетъ, будетъ называемая няня.

16. Рубцы говяжьи съ лукомъ и чеснокомъ.

Digitized by Google

17. Перепелки съ огурцами и капустой.
18. баранье легкое въ кашицѣ.
19. Сычугъ говяжей начиненъ мясомъ.
20. Крапивныя шши вепчина, говядина, яица, и смешана.

ЖАРКОЕ.

1. Говядина.
2. баранина.
3. Лань съ середкою начинена кашей.
4. Гусь начиненъ рыжиками съ лукомъ.
5. Двѣ ушки.
6. Индѣйка.
7. Двѣ курицы.
8. Парасенокъ начиненъ мясомъ съ лукомъ и перцомъ.
9. Курица налитая яицами съ двумя цыплятами.
10. Тетеревъ.
11. Двѣ куропашки.
12. Рай кишка налита яицами.
13. Кишки на сковородѣ начинены кашей, изрѣзавъ обжарены въ коровьемъ маслѣ.

Digitized by Google

14. Сальникъ. бараней дѣлается съ лукомъ, съ крупою, съ молокомъ и яицами, рубится баранья печенка, и все оное смѣшается вмѣстѣ, положится въ бараней здоръ въ плошку, поставь въ печь.

15. Каша грешневая на сковородѣ поджареная съ гусинымъ саломъ.

16. Тыква жареная на сковородѣ въ маслѣ.

17. Цѣлая тыква чинится мясомъ, лукомъ и перцомъ.

18. бараньи мысли жаренныя.

19. Вымя коровье жаренное.

20. Мозги жаренные.

21. Свинина жареная.

22. Перепелки жаренныя.

23. баранье легкое налито молокомъ и яицами.

24. Печенка баранья или говяжья.

ПИРОЖНОЕ.

1. Круглой пирогъ съ курицой и яицами.

2. Пирогъ колобовой на гавяжьемъ салѣ.

3. Аладьи съ пашакой.

4. Каравай яцкой.

Digitized by Google

5. Преженцы съ мясомъ, лукомъ, перцомъ, изъ кислова тѣста.
6. Сырники съ творогомъ.
7. Блины молошные тонкіе.
8. Блины съ припекой.
9. Сочни съ творогомъ и съ яицами.
10. Пирогъ сладкой съ постилой.
11. Пирогъ сладкой съ малиной.
12. Пирогъ сладкой съ яблоками.
13. Пирогъ сладкой съ черносливомъ.
14. Пирогъ сладкой съ клубникой.
15. Пирогъ сладкой съ винными ягодами.
16. Пирогъ сладкой со пшеномъ сорочинскимъ и съ изюмомъ.
17. Пирогъ сладкой съ клюквой и съ медомъ.
18. Крупеня.
19. Драчона.
20. Лапшеникъ.
21. Блинчатой пирогъ называемой пададьинъ.
22. Середка съ рубленными яицами.
23. Пироги падовые съ мясомъ, лукомъ и перцомъ.

24.

Digitized by Google

24. Блинцы съ яицами.

25. Вапрушки съ творогомъ и съ яицами.

26. Карасики пирожки съ мясомъ, лукомъ и перцомъ.

27. Аладьи съ творогомъ.

28. Печерскія пироги съ творогомъ и съ яицами.

Каши и молошное.

29. Тыковникъ съ просяной крупой, съ молокомъ и масломъ.

30. Грибы или апенки съ смешаной въ маслѣ.

31. Варенчикъ въ горшкѣ съ смятаною и молокомъ.

32. Грузди или рыжики рубленые съ лукомъ обжарены въ смятанѣ на сковородѣ съ перцомъ.

33. Каша грешневая малошная.

34. Каша просеная молошная.

35. Каша овсяная молошная.

36. Каша яшная молошная.

37. Каша полбеная молошная.

38. Каша изъ сарочинскаго пшена молошная.

39. Каша изъ манныхъ крупъ молошная.

Digitized by Google

40. Каша изъ ржаныхъ зеленыхъ крупъ съ коровьимъ масломъ.

41. Лапша молошная.

42. бабки или клецки на яицахъ молошные.

43. Молошной кисель съ сливками пшеничной.

44. Молошной кисель съ сливками овсяной.

45. Молошной кисель съ сливками изъ отрубей ржаныхъ.

46. Выпускная яишница на сковородѣ съ вяпчиной и лукомъ въ коровьемъ маслѣ.

47. Яишница съ молокомъ.

48. Пшонникъ съ сливками.

49. Малина съ сливками.

50. Клубника съ сливками.

51. Земляника съ сливками.

52. Черника съ сливками.

53. Яблоки съ сливками.

54. Творогъ съ сливками.

55. Топленое молоко съ творогомъ.

Итого всѣхъ 114. блюдъ

Всякой

Digitized by Google

Всякой экономъ долженъ покупать и продовать щетомъ, вѣсомъ и мѣрою, а наугадъ ничего непредпринимать, дабы чрезъ то себѣ или другому не здѣлать обиды. Въ долгъ же ничего и ни у кого не бери; а естьли по необходимости случится, елико возможно, скорѣя заплатить должно, и тѣмъ сохранить у честныхъ людей свой кредитъ.

И для того экономъ всякой долженъ, свой годовой даходъ раздѣлить на десять частей, которыя и употреблять слѣдующимъ образомъ:

1) На содержаніе церькви и всего причету церьковнаго, съ раздачею бѣднымъ, увѣшнымъ и прямо неимущимъ пропитанія.

2) На содержаніе своего стола въ годъ.

3) На содержаніе и воспитаніе дѣтей своихъ.

4) За квартиру, или для дому, и на содержаніе онаго.

5) На платье, обувь и все, что до того принадлежитъ.

6) На содержаніе дворовыхъ людей, съ жалованьемъ, пищею и одѣждою.

7)

Digitized by Google

7) На лошадей , съ экипажемъ , со всею конскою упряжкою.

8) Естьли кому необходимо надлежитъ , на чай , кофій , сахаръ , водку , вины , пива , медъ , полнива , свѣчи дрова и тому подобныя домовыя мелкости.

А достальныя двѣ части должно оставить на нечаянно случающіяся разныя приключенія , о которыхъ уже выше упомянуто.

НА ПРИМѢРЪ.

Ежели кто годоваго своего доходу имѣетъ 750 руб. десятая часть 75 руб. которую раздѣлить должно на 365 дней, будетъ на каждую часть въ день по 20 копѣекъ съ долями.

А ежели кто годоваго своего доходу располагать не будетъ , тотъ всегда останется должнымъ. А притомъ еще и то вѣдать надлежитъ , бѣдной не долженъ слѣдовать богатому , а богатой не долженъ за то презирать бѣднаго ; для того всякому въ памяти имѣть надлежитъ , что смерть всѣхъ насъ равно посѣтитъ , и суетное наше житіе вѣчнымъ покоемъ безъ прощенія наградитъ.

Digitized by Google

1. О ПОСТРОЕНІИ КИРПИЧНЫХЪ ЗАВОДСКИХЪ САРАЕВЪ.

На примѣрЪ, возми квадратное мѣсто, каждой фасЪ по 100 саженЪ, сдѣлай по той длинѣ вЪ округЪ сушильные сараи шириною вЪ 4 сажени, а вышиною до кровли отЪ горизонту вЪ 5 аршинЪ; полЪ отЪ земли дѣлать на 2 аршина; подЪ поломЪ сдѣлать частые сквозные окошки и крѣпкіе переводы, дабы тягостію поставленнаго кирпича погнуть и обломить не могло. ВЪ округЪ сараевЪ обдѣлать сплошными воротами, которыя-бы вЪ сырую осеннею, дождливую и снѣжную погоду затворять, а вЪ сухую отворять было можно; кровлижЪ сдѣлать сЪ весомЪ, чтобЪ вода сЪ кровли далѣе отЪ сарая падать могла, вышиною вЪ 3 ю часть широты твердыя, чтобЪ отЪ дожжа и снѣгу капели на кирпичь не было. Кирпичь класть клѣткой, чтобЪ воздухЪ проходить могЪ; а сушить его вЪ сараяхЪ годЪ, чтобЪ лѣтомЪ отЪ сухаго воздуху, а зимою отЪ морозовЪ такЪ крѣпко, высохнуть могЪ, дабы кЪ веснѣ вЪ обжигЪ готовымЪ былЪ. При томЪ и то вѣдать надлежитЪ, что сырой кирпичь класть для сушки вЪ тѣ только одни сараи, которые построены кЪ полудню и востоку, а на западЪ и полночь вЪ сараи класть обожженой кирпичь, для того что сЪ тѣхЪ сторонЪ обык-

Digitized by Google

обыкновенно бываетъ сырая и ненастливая погода. Въ округъ сараевъ съ наружи, отступя 3 сажени, вырыть ровъ шириною на 3 а глубиною на 1 сажень; для проѣзду въ заводъ со всѣхъ четырехъ сторонъ сдѣлать чрезъ рвы мосты, а чрезъ сараи въѣзжія ворота; и зо рва землю рассыпать отъ сарая ко рву гласисомъ, чтобъ мокрота вся отъ завода отдѣлена была, дабы тѣмъ спасти сырой кирпичь отъ всякой влажности сколько возможно будетъ, ибо для обжигу сіе необходимо нужно, по тому, когда сырой кирпичь покладенъ клетками на землю, то вся сырость и пары отъ земли такъ сильно въ оной входятъ, что при обжигѣ не малое число воды огнемъ вытянѣтъ, и на то лишнее число дровъ идетъ; а естьли поставленъ будетъ на отдаленномъ отъ земли полу, то хотя сырость отъ огня при обжигѣ отъ кирпичей и будетъ, однакожъ весьма меньше, а отъ того дровамъ уменьшеніе. По угламъ сараевъ сдѣлать для работныхъ избы.

2. О ПОСТРОЕНІИ ДЛЯ ОБЖИГУ ПЕЧИ.

Внутри двора, гдѣ сараи построены будутъ, по срединѣ надлежитъ сдѣлать печь, которую строить такимъ образомъ: по желаемой величинѣ вырыть

землю

землю до самаго материка, набутить обыкновеннымъ бутомъ, возвысить фундаментъ съ верьху горизонта наполаршина, сдѣлать подъ печь сквозныя частыя продушины, чтобъ съ низу въ печь на огонь сырость проходить не могла, что обыкновенно бываетъ, по томъ начать строеніе; пешныя стѣны дѣлать толстотою въ 5 кирпичей, смазывая глиной съ пескомъ, дабы не менѣе толстоты стѣна была 2 аршина; въ округъ печи сдѣлать очолки одинъ подлѣ другаго, куда класть въ печь дрова; высотою печь должна быть не болѣе съ посадкою кирпича со второю частію 6 аршинъ; съ половины печи начать дѣлать въ полуцыркуля сводъ въ перевязъ $2\frac{1}{2}$ кирпича, чтобъ не менѣе былъ толстоты 1 аршинъ; по стѣнамъ для крѣпости свода класть брусковаго толстаго желѣза, сквозныя связи на срединѣ стѣны и въ верьху; а для прахожденія дыму сдѣлать въ сводѣ по среди, также и на каждомъ боку подлѣ стѣны въ сводѣ, по одной трубѣ, и того будетъ равныхъ 5 трубъ высотою 6 аршинъ, шириною въ нутри трубы 1 аршинъ, толстота трубамъ въ одинъ кирпичь, на одной стѣнѣ сдѣлать обыкновенное всадное окно, въ которое для обжигу кирпичь подаваться, а послѣ выбираться станетъ; а по насадкѣ окошко задѣлать кирпичемъ съ глиною. Лутчей обжигъ

кирпича

Digitized by Google

кирпича бываетъ въ Маѣ, Іюнѣ, Іюлѣ мѣсецахъ: въ протчіяжъ мѣсецы по влажной погодѣ неспособно, а особливо для дыму. Чрезъ годъ сырой кирпичь надлежитъ приготовлять, понеже въ самое сухое время какъ сырость изъ кирпича высохнетъ, такъ и при обжигѣ достальная влажность съ дымомъ въ трубы скорѣя съ жаромъ выдетъ. На примѣръ, когда посажено будетъ въ печь 10000 кирпичей, тогда въ оную должно печь положить самыхъ сухихъ березовыхъ дровъ 1 кубическую сажень; и какъ дымъ весь пройдетъ, а дрова въ самомъ лутчемъ жару будутъ, тогда надлежитъ замазать въ округъ очолки, а по томъ со свода закрыть трубы сдѣланными изъ дикаго тесанаго камня закладками; тогда кирпичь скоро и весь ровно расколится; и не менѣе такая печь простываетъ отъ 7 и до 10 дней. Въ кругъ печи тожъ надлежитъ отступя 3 сажени сдѣлать каналъ, чтобъ сырость земляную отъ огня стараться, какъ возможно, далѣе отвести; покрыть печь порядочною черепишною кровлею, и землю изорва по двору разровнять; отъ кровли въ округъ печи сдѣлать на двѣ сажени для лутчего проходу свесь къ каналамъ. Въ такихъ печахъ известь удобно обжигать.

Digitized by Google

3. О ДѢЛАНІИ КИРПИЧА КРАСНАГО И БѢЛАГО.

Прежде надлежитъ сдѣлать мѣсто, куда глину класть. На примѣръ вырой ровъ глубиною въ 2 аршина, шириною въ 3 или 4 сажени, а длиною въ 20 саженъ; отдѣлай внутри въ округъ также и дно порядочно досками; на полни ровъ глиною; сдѣлай подлѣ рва колодесь; налей глину водою, и мочи сколько можно больше; дай глинѣ лѣжать на открытомъ воздухѣ по крайней мѣрѣ 2 года, чтобъ отъ дожжей а зимою отъ морозовъ со всѣмъ распустилась, и къ Веснѣ для дѣланія кирпича годною была. Песокъ долженъ быть самой крупной и чистой, а особливо способенъ рѣшной; класть противъ глины третью часть; мѣшать какъ возможно больше, поливая водою, чтобъ песокъ съ глиною вездѣ равно соединится могъ. Кирпичь величины не одинаковой бываетъ; токмо въ томъ надлежитъ примѣчаніе имѣть, чтобъ длина противъ ширины была въ двое, а толстота противъ ширины вполы. Глинажъ бываетъ лучше красноватая, нежели бѣлая. А ежели пожелаешь дѣлать бѣлой кирпичь, то возми синей глины называемой кувшинной или горшешной, поступи съ оной во всемъ такъ, какъ и съ красной; но вмѣсто крупнаго песку положи бѣлой чистой пе-

Digitized by Google

сокъ противъ глины 4 часть, будетъ бѣлой кирпичь, которой къ водѣ крѣпостію равенъ противъ краснаго.

Щ Е Т Ъ.

1000. Кирпичей съ работою, съ поставкою въ сарай, съ поклажею въ печь, и обратно въ сарай, такожъ и на употребленной въ матеріалы капиталъ въ три года проценты, со всемъ расходомъ на мѣстѣ обойтишься должно 1 50 ко на 10000. кирпичей, березовыхъ сухихъ дровъ 1 кубическая сажень 3, рубли и того со всемъ 1000 кирпичей намѣстѣ обойтишься должна 1 руб: 80 коп: въ Санктпетербургѣ, а въ прочихъ городахъ, селахъ и деревняхъ, гдѣ лѣсу довольно, а хлѣбъ дешевле, каждая 1000 кирпичей отъ 50 коп: и до 1 руб: обходишься будетъ.

Въ степныхъ же мѣстахъ, гдѣ навозъ скотской безъ употребленія бываетъ, можно высуша, онымъ кирпичь обжигать, также и соломой. Зола же изъ печи можетъ вмѣсто пашаша или нашатыря употреблено быть.

Digitized by Google

ФОРМА

Какъ годовыя вѣдомости сочинять

звание хлѣба	въ посевѣ		нажато сноповъ		проба 300 сноповъ		всего намолочено		Изъ того числа въ росходѣ.														за росходомъ въ осыпкѣ	
									оставлено на сѣмена		на мѣсячену		на муку		на солодъ		на крупу		скотинѣ		птицамъ		продано			
	четверти	четверики	четверти	четверики	четверти	четверики	четверти	четверики	четверти	четверики	четверти	четверики	четверти	четверики	четверти	четверики	четверти	четверики	четверти	четверики	четверти	четверики	четверти	четверики	четверти	четверики
Ржи — — —																										
Ячменю — —																										
Овса — — —																										
Пшеницы — —																										
Гречи — —																										
Конопель — —																										
Льну — — —																										
Гороху — —																										
Маку — —																										
Просы — —																										
Сѣчки — —																										
Мякины — —																										
Колосу — —																										
Ухвостья — —																										
Куколю — —																										
Дубовыхъ желудковъ — — —																										
Ярицы — —																										
Полбы — —																										
Чечевицы — —																										
Картофелю —																										
Ухобошья —																										
Рыжику — —																										

Digitized by Google

ФОРМА

О всякомъ годовомъ приходѣ

звание	пуды	фунты	аршины	ведра	племянныхъ	вновь рожденныхъ	умерло	продано	за цѣмъ на лицо
Мяса бойнаго — — — — —									
Масла коровья — — — — —									
Масла овечья — — — — —									
Масла конопляного — — — —									
Масла льняного — — — — —									
Масла рыжикова — — — — —									
Быковъ кладеныхъ — — — —									
Быковъ племянныхъ — — —									
Коровъ дойныхъ — — — —									
Коровъ яловыхъ — — — —									
Тѣлицъ — — — — —									
Барановъ кладеныхъ — — —									
Барановъ племянныхъ — — —									
Овецъ — — — — —									
Ягнятъ — — — — —									
Тѣлятъ — — — — —									
Гусей — — — — —									
Утокъ — — — — —									
Индѣекъ — — — — —									
Куръ — — — — —									
Шерсти коровьей — — — —									
Шерсти овечей — — — —									
Льну — — — — —									
Пеньки — — — — —									
Поскони — — — — —									
Пряжи льняной — — — —									
Пряжи посконнаго — — —									
Сукна — — — — —									
Холста льняного — — — —									
Холста посконнаго — — —									
Меду — — — — —									
Яицъ — — — — —									
Пуху — — — — —									
Сена — — — — —									
Соломы — — — — —									
Хмѣлю — — — — —									
Стоялыхъ жеребцовъ — — —									
Кобылъ — — — — —									
Меринозъ — — — — —									
Жеребятъ — — — — —									

Digitized by Google

Digitized by Google

3186292442

Digitized by Google